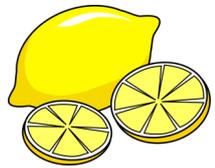


Selbstgemachte Zitronenlimonade für 8 Gläser



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 4 Bio-Zitronen• 250 g Zucker• 1 l Mineralwasser• Nach Belieben Minze	<ol style="list-style-type: none">1. Zitronen heiß waschen und abtrocknen. Für den Sirup die Schale von 3 Zitronen fein abschälen.1. Zitronen halbieren und auspressen. Schale, Zucker und 500 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.2. Solange erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann 5 Minuten sprudelnd kochen. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.3. Durch ein Sieb gießen und mit Zitronensaft mischen.4. Etwas Zitronensirup mit Wasser aufgießen und genießen. Dazu passen gut ein paar Minzblätter und Eiswürfel.
<p>Der Sirup hält sich in einer Flasche luftdicht verschlossen 2-3 Wochen im Kühlschrank.</p>	