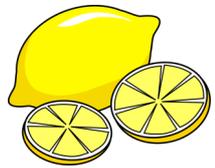


# Selbstgemachte Zitronenlimonade für 8 Gläser



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