

Rezept Zitronenlimonade



Mona & Faro überlegen sich immer wieder leckere Rezepte. Dieses Mal gibt es ein Rezept für eine selbstgemachte Zitronenlimonade.

Diese schmeckt mega lecker und sorgt gleich für gute Laune.

Zutaten:

- 1,5kg frische Bio-Zitronen
- 300g Zucker
- 1.700ml Wasser

1. Die Zitronen waschen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Mit dem Zucker in einer großen Schüssel mit den Händen vermischen.
3. Abdecken und für ca. 2-3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich der Zucker auflösen und sich das Zitronenaroma verbreiten kann.
4. Die Zitronen-Zucker-Mischung mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen, anschließend den Zitronensaft abseihen.
5. Mit den Händen die restliche Flüssigkeit aus den Zitronenscheiben pressen.
6. Dieses Konzentrat (700 ml) mit 1.700 ml Wasser auffüllen und anschließend in eine Karaffe oder in einen Limonadenspender füllen und im Kühlschrank lagern.
7. Ein Glas zu $\frac{3}{4}$ mit Eiswürfeln befüllen und mit der Limonade auffüllen. Mit Zitronenscheiben oder Minzblättern dekorieren und servieren.
8. Wer die Limonade etwas intensiver mag, kann etwas weniger Wasser hinzufügen. Wer sie etwas weniger intensiv mag, fügt einfach noch etwas Wasser oder mehr Eiswürfel hinzu.

Wir wünschen dir und deiner Familie viel Spaß beim Genießen 😊