



Aprikosen-Thymian-Limonade

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Thymian, frisch	30 g
Zitronen	1 St.
Wasser	150 ml
Zucker	125 g
Aprikosen, frisch	800 g
Wasser mit Kohlensäure	800 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, Sieb

1. Thymian waschen und trocken schütteln. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einem Topf Zitronensaft, Wasser und Zucker auf mittlerer Stufe aufkochen, bis sich der Zucker löst. Thymian zufügen und ca. 1–2 Min. unter Rühren köcheln lassen. Durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und kühl stellen.

2. Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. In einem hohen Gefäß Aprikosen mit Sirup pürieren. Auf Gläser verteilen und mit gekühltem Mineralwasser aufgießen. Aprikosen-Thymian-Limonade kalt servieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	234 kcal
Kohlenhydrate	58 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	1 g