



Beeren-Limonade mit Minze

Zeit gesamt
🕒 15min

Zubereitungszeit
🕒 5min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

| | |
|---------------------------------|--------|
| Zitronen | 1 St. |
| Beerenmischung, tiefgefroren | 200 g |
| Zucker | 100 g |
| Wasser | 200 ml |
| Minze, frisch | 10 g |
| Mineralwasser, classic | 1.5 L |

Zubereitung



Küchenutensilien

Sieb, Monsieur Cuisine

1. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In den Mixbehälter Beeren, Zucker, 2 EL Zitronensaft und Wasser geben und 10 Min./100 °C /Stufe 1 erhitzen. Anschließend 10 Sek./Stufe 10 pürieren.
2. Beerenpüree durch ein Sieb in Flaschen oder Gläser geben. Minze waschen, trocken schütteln und ebenfalls in die Gläser geben. Mit Mineralwasser auffüllen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Du kannst statt gefrorener Beeren auch frische Beeren verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|---------|
| Kaloriengehalt | 54 kcal |
| Kohlenhydrate | 13 g |
| Eiweiß | 0 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 0 g |