



Kräuterlimonade

Zeit gesamt
🕒 2h 20min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|------------------------|--------|
| Zitronen | 5 St. |
| Zucker | 300 g |
| Wasser | 100 ml |
| Minze, frisch | 40 g |
| Thymian, frisch | 10 g |
| Basilikum, frisch | 40 g |
| Rosmarin, frisch | 10 g |
| Mineralwasser, classic | 1 L |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, Sieb

1. Zitronen heiß waschen, trocken reiben und jeweils etwa 1 TL Schale sehr dünn abreiben. Alle Zitronen halbieren, auspressen und 300 ml Saft abmessen.
2. In einem Topf Zitronensaft mit Zucker und Wasser verrühren, aufkochen und ca. 3 Min. sprudelnd kochen, dann lauwarm abkühlen lassen.
3. Inzwischen Kräuter waschen und trocken schütteln. Mit Zitronenschale in den lauwarmen Sirup geben und ca. 2–3 Std. ziehen lassen.
4. Limonade durch ein Sieb gießen, auf Gläser oder Flaschen verteilen und mit gekühltem Mineralwasser aufgießen und Kräuterlimonade genießen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 350 kcal |
| Kohlenhydrate | 92 g |
| Eiweiß | 3 g |
| Ballaststoffe | 6 g |
| Fette | 1 g |