



Zitronenlimonade aus selbst gemachtem Zitronensirup

Zeit gesamt
🕒 15min

Zubereitungszeit
👉 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zitronen	6 St.
Wasser	500 ml
Zucker	250 g
Minze, frisch	10 g
Eiswürfel	5 EL
Mineralwasser, classic	1 L

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf

1. 4 Zitronen heiß waschen und mit einem Sparschäler Zitronenschale bis zur weißen Haut schälen. Anschließend halbieren und Saft auspressen.
2. In einem Topf Wasser mit Zucker und Zitronenschale aufkochen. Sirup ca. 5 Min. leicht köcheln. Zitronenschale herausnehmen, Zitronensaft zugeben und Zitronensirup heiß in eine Flasche füllen.
3. Zum Servieren 2 Zitronen heiß waschen und in Scheiben schneiden. Minze waschen und Blättchen abzupfen. In ein großes Gefäß Eiswürfel, Zitronenscheiben und Minze geben. Zitronensirup in das Gefäß gießen und mit Mineralwasser aufgießen.

Zum Wohl!

Tipp: Wir lieben Zitronenlimonade an heißen Tagen als Erfrischung. Süße die Limonade nach deinem Geschmack mit dem Zitronensirup. Luftdicht verschlossen hält sich der Sirup einige Wochen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	300 kcal
Kohlenhydrate	81 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	1 g