

Zwei leckere Rezepte für selbstgemachte Zitrus-Limonade


Rezept 1: Klassische Zitronenlimonade mit Minze

Zutaten (für ca. 1 Liter):

- 4 unbehandelte Zitronen
- 100 g Zucker (oder Honig nach Geschmack)
- 1 Liter kaltes Wasser (still oder sprudelnd)
- Frische Minzblätter (ca. 1 Handvoll)
- Eiswürfel

Zubereitung:

- Zitronen auspressen und den Saft in einen Krug geben.
- Zucker in 200 ml heißem Wasser auflösen (so entsteht ein Zuckersirup).
- Zuckersirup und restliches kaltes Wasser zum Zitronensaft geben.
- Minzblätter leicht andrücken und dazugeben.
- Gut umrühren und mit Eis servieren.

 *Tipp: Wer es fruchtiger mag, kann auch 1 Orange mit auspressen!*



🍹 Rezept 2: Orangen-Limetten-Limonade mit spritzigem Kick

🍊 Zutaten (für ca. 1,5 Liter):

- 3 große Orangen
- 2 Limetten
- 1–2 EL Rohrzucker (nach Geschmack)
- 750 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- 250 ml Orangensaft (direkt gepresst oder 100 % Saft)
- Eiswürfel
- Einige Orangenscheiben zur Deko

👩‍🍳 Zubereitung:

- Orangen und Limetten auspressen.
- Den frischen Saft mit dem Orangensaft und Zucker verrühren.
- Mit dem sprudelnden Mineralwasser aufgießen.
- Eiswürfel und Orangenscheiben in ein großes Glas oder eine Karaffe geben.
- Die Limonade eingießen – fertig!

💡 *Extra-Tipp: Ein paar Blätter Basilikum oder Rosmarin geben der Limo ein tolles Aroma!*

