

WASSERMELONEN-HIMBEER-LIMONADE



Diese erfrischende Limonade wird aus einer ganzen Wassermelone und Himbeeressig zubereitet. Mit frischen Himbeeren, Minzblättern und Eiswürfel serviert ist sie die perfekte Abkühlung an heißen Sommertagen. Die Süße kommt nur von den Früchten. Nach Belieben kannst du die Limonade mit einem Sodamaker servieren, so wird sie schön sprudelig. Im Video, auf meinem Blog und in meiner App findet ihr noch weitere leckere Sommergetränke.



Zubereitungszeit

15 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

WASSERMELONENLIMONADE

Halbiere die Wassermelone und rühre das Fruchtfleisch mit einem Handrührer flüssig. Du kannst das direkt in der Melone machen oder das Fruchtfleisch vorher mit einem Löffel aushöhlen und in eine Schüssel geben. Siebe den Saft mit einer flotten Lotte oder einem Sieb um die Kerne zu entfernen. Füge das Wasser, den Limettensaft, die Minzblätter und den Himbeeressig hinzu. Lasse die Limonade im Kühlschrank 1-2 Stunden ziehen oder fülle sie durch ein Sieb in einen Sodamaker.

SERVIEREN

Verteile die Himbeeren, Minzblätter und Eiswürfel in die Gläser, gieße die Limonade darüber und stecke jeweils eine Limettenscheibe als Deko an den Rand. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

WASSERMELONENLIMONADE:

- 500 g** Wassermelonen
- 500 g** Wasser
- 1** Limette (Saft)
- 5** Minze (Blätter)
- 50 g** Himbeeressig

ZUM SERVIEREN:

- 100 g** Himbeeren (frisch oder TK)
- 4** Minze (Blätter)
- 8** Eiswürfel
- 1** Limette (Scheiben)