

LAVENDEL-ROSMARIN-LIMONADE



Diese Limonade ist eine mit Lavendel und Rosmarin verfeinerte Apfelschorle. Der säuerliche Apfelsaft ist erfrischend und bekommt durch die Gewürze ein außergewöhnliches Aroma. Wenn du die Gläser einzeln mischt bekommst du einen schönen Farbverlauf und kannst das Getränk so auch perfekt für einen Sektempfang oder eine Feier nutzen. Im Video, auf meinem Blog und in meiner App findet ihr noch weitere leckere Sommergetränke.



Zubereitungszeit

10 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

LAVENDEL-ROSMARIN-LIMONADE

Gib etwas Apfelsaft in einen Topf und koche ihn mit etwas Lavendel auf. Lasse ihn kurz abkühlen und fülle ihn mit dem restlichen Saft und den Eiswürfeln in ein hohes Gefäß. Fülle das Mineralwasser dazu und gib den restlichen Lavendel und den Rosmarinzweig hinzu. Lasse die Limonade 1-2 Stunde ziehen. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Tipp: Nach Belieben kannst du noch Limettensaft hinzufügen und Limettenscheiben zum Servieren nutzen.

:

- 330 g** Apfelsaft (säuerlich)
- 50 g** Lavendel
- 10** Eiswürfel
- 750 g** Mineralwasser
- 1** Rosmarin