



LIMONADE SELBER MACHEN – DIE LIMONADE



Frische Limonade selber machen, ganz ohne künstliche Zusätze und mit nur wenig Zucker.



Zubereitungszeit

30-60 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 14

ZUBEREITUNG

Wasche die Zitronen und schneide sie in dünne Scheiben. Am schnellsten geht das mit einem Food-Prozessor oder Multi-Zerkleinerer. Vermische sie mit dem Zucker in einer großen Schüssel mit den Händen. Decke die Mischung ab und lasse sie für ca. 2-3 Tage im Kühlschrank ziehen, damit sich der Zucker auflösen und sich das Zitronenaroma verbreiten kann. Zerstampfe die Zitronen-Zucker-Mischung mit einem Kartoffelstampfer und seihe anschließend den Zitronensaft ab. Presse die restliche Flüssigkeit mit den Händen die aus den Zitronenscheiben*.

Fülle dieses Konzentrat (700 ml) mit 1700 ml Wasser auf und fülle es anschließend in eine Karaffe oder in einen Limonadenspender und lagere es im Kühlschrank.



*die übrig gebliebenen Zitronenschalenreste könnt ihr mit heißem Wasser aufgießen und entweder eine heiße Zitrone trinken, oder diese Mischung ebenfalls abkühlen lassen und als Limonade genießen. Sie ist allerdings im Geschmack etwas bitter, da sich so die Bitterstoffe in der Zitrone lösen.

ZUTATEN:

- 1 kg** Bio-Zitronen
- 300 g** Zucker
- 1700 ml** Wasser

ZUM SERVIEREN:

- Eiswürfel
- grüner Apfel, in Spalten geschnitten
- Zitronenscheiben aus Bio-Zitronen
- frische Minzblätter

SERVIERVORSCHLAG

Befülle ein Glas zu $\frac{3}{4}$ mit Eiswürfeln befüllen und fülle es mit der Limonade auf. Dekoriere sie mit Zitronenscheiben, Apfelspalten und Minzblättern und serviere sie. So ist für mich das perfekte Verhältnis zwischen Konzentrat und Wasser.

Wer die Limonade etwas intensiver mag, kann etwas weniger Wasser hinzufügen. Wer sie etwas weniger intensiv mag, fügt noch etwas Wasser oder mehr Eiswürfel hinzu. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!