

KRÄUTERLIMONADE / ALMDUDLER / RIVELLA / OHNE ZUCKERZUSATZ



In diesem Rezept erfahrt ihr wie ich Kräuterlimonade aus heimischen Kräutern selbst herstelle. Ich verwende hierfür Minze, Zitronenmelisse, Rosmarin und Basilikum. Als Basis verwende ich Apfelsaft.



Zubereitungszeit

15 Minuten



Kühlzeit

2 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

ZUBEREITUNG

Zupfe die Kräuter ab. Fülle den Apfelsaft gemeinsam mit dem Zitronensaft und den Kräutern in einen großen Topf. Schließe den Deckel und lass die Kräutermischung aufkochen. Schalte den Herd ab und lass die Kräuter 30 Minuten ziehen. Lass die Mischung handwarm abkühlen und nimm die Kräuter heraus. Drücke die restliche Flüssigkeit heraus und stelle das Limonadenkonzentrat in den Kühlschrank, bis es kühl-schrankkalt ist. Serviere die Limonade mit 1/3 Eiswürfeln, 1/3 Limonadenkonzentrat und 1/3 kaltem Mineralwasser.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

ZUTATEN FÜR 3 LITER:

- 10** Blätter Zitronenmelisse
- 10** Basilikumblätter
- 10** Blätter Minze
- 5** Rosmarin
- 1** Zitrone
- 1 l** Apfelsaft
- 1 l** Eiswürfel
- 1 l** Mineralwasser