



Beeren-Limonade mit Minze

Zeit gesamt
15min



Zubereitungszeit
5min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Zitronen	1 St.
Beerenmischung, tiefgefroren	200 g
Zucker	100 g
Wasser	200 ml
Minze, frisch	10 g
Mineralwasser, classic	1.5 L

Zubereitung



Küchenutensilien

Sieb, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In den Mixbehälter Beeren, Zucker, 2 EL Zitronensaft und Wasser geben und 10 Min./100 °C /Stufe 1 erhitzen. Anschließend 10 Sek./Stufe 10 pürieren.

2. Beerenpüree durch ein Sieb in Flaschen oder Gläser geben. Minze waschen, trocken schütteln und ebenfalls in die Gläser geben. Mit Mineralwasser auffüllen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Du kannst statt gefrorener Beeren auch frische Beeren verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	54 kcal
Kohlenhydrate	13 g
Eiweiß	0 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	0 g