

## Beeren-Limonade mit Minze





Zubereitungszeit 5min





## Zutaten

für 10 Portionen

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

## Zubereitung



- 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     |