

Beeren-Limonade mit Minze





Zubereitungszeit 5min





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



- 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