



Himbeer-Zitronen-Limonade

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zucker	275 g
Himbeeren, frisch	250 g
Bio Zitronen	2 St.
Mineralwasser, classic	1 L

Zubereitung



Küchenutensilien

Messbecher, großer Topf, Sieb, Zitruspresse, Einmachgläser, Glas mit Schraubverschluss

1. In einem Topf 500 ml Wasser und Zucker zum Kochen bringen und ca. 5 Min. unter Rühren köcheln lassen, bis ein Sirup entstanden ist.
2. Inzwischen Himbeeren verlesen. Zitronen waschen. 1 Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die andere Zitrone in Scheiben schneiden. Himbeeren, Zitronenscheiben und Zitronensaft zum Sirup in den Topf geben und ca. 3 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen. Danach für ca. 10 Min. ziehen lassen. Sirup anschließend durch ein feines Sieb gießen und dabei leicht ausdrücken.
3. Den heißen Sirup sofort in eine Flasche oder ein Schraubglas füllen, luftdicht verschließen und für 5 Min. auf den Deckel stellen. Anschließend die Flasche oder das Schraubglas umdrehen und den Sirup abkühlen lassen. Der Sirup hält sich gekühlt mehrere Wochen im Kühlschrank.
4. Am besten schmeckt die Limonade im Verhältnis 1:2,5 gemischt mit Mineralwasser.

Zum Wohl!

Tipp:

Du kann statt frischer Himbeeren natürlich auch gefrorene verwenden.

Für eine Erwachsenenversion kannst du anstelle von Mineralwasser auch mit Sekt oder Prosecco auffüllen und hast so einen leckeren Himbeer-Zitronen-Spritz.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	317 kcal
Kohlenhydrate	82 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	1 g