

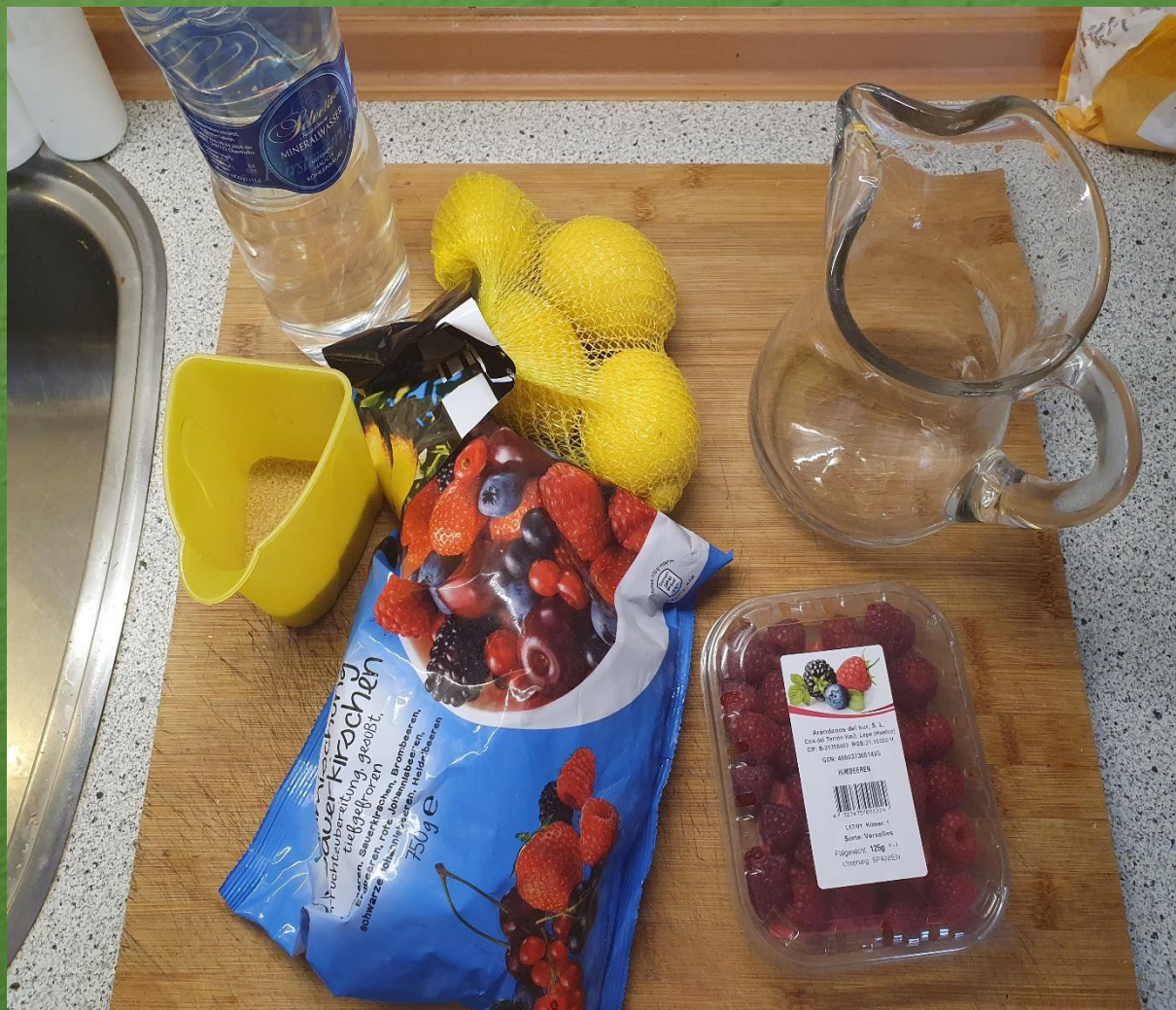


Selbstgemachte erfrischende Limonade

Hier kommt ein leckeres Rezept für eine selbstgemachte Limonade, die euch bei dem schönen Wetter Erfrischung bringen soll 😊.
Ihr könnt dabei die Früchte verwenden, die ihr am liebsten mögt.

Benötigte Zutaten:

- **500g gefrorene Früchte oder frische Früchte (Beerenmix oder Erdbeeren)**
- **1 Packung frische Himbeeren**
- **500ml Sprudelwasser**
- **2 Zitronen**
- **6 Minzblätter**
- **50g brauner Zucker**
- **Eiswürfel**



1. Die gefrorenen Früchte werden zusammen mit dem Zucker und dem Saft von einer Zitrone in einen Topf für ca. 10 min auf kleiner Stufe gekocht.

2. Nach dem Kochvorgang wird die Herdplatte ausgestellt. Drei Minzblätter werden in den Topf hinzugegeben und sollten für ebenfalls ca. 10 Minuten in der Masse ziehen gelassen werden.



3. Nach dem ihr die Masse 10 Minuten habt ziehen lassen, werden die Früchte zerstampft oder ihr püriert die Masse mit einem Pürierstab.



4. Als nächstes wird die Fruchtmasse in eine andere Schüssel gesiebt, damit der Fruchtsaft keine Fruchtstücke enthält. Danach kann die gesiebte Flüssigkeit im Kühlschrank weiter abkühlen.



5. Nachdem die Masse für ca. eine Stunde im Kühlschrank war, kann sie in eine beliebige Karaffe gefüllt werden. Dann wird auf die Fruchtflüssigkeit das gekühlte Mineralwasser gegossen und die Limonade gut durchgerührt.



6. Zum Schluss werden die frischen Himbeeren und ganz viel Eis dazugegeben. Die zweite Zitrone wird abgewaschen und in Scheiben geschnitten. Die Zitronenschreibe werden zusammen mit den letzten Minzblätter untergerührt. Die Limonade sollte noch kurz ziehen und kann dann verzehrt werden.



Viel Spaß beim Zubereiten von eurer eigenen Limonade und guten Durst 😊