



WIR MACHEN ES SCHÖN

DIY Zitronenlimonade fürs #zuhausebleiben

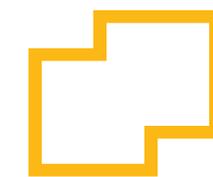
1. Die Zitronen abwaschen, halbieren und auspressen.
2. Das Wasser mit dem Zucker zum Kochen bringen. Anschließend so lange köcheln lassen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Den Zitronensaft hinzugeben und nochmals kurz aufkochen.
3. Den Sirup nun durch ein feines Sieb in eine Flasche (ca. 400 ml) füllen, verschließen und kaltstellen.
4. Den kalten Sirup nach Geschmack mit Wasser (still oder Sprudel) aufgießen, Eiswürfel hinzugeben und mit Minze sowie Zitronenscheiben dekorieren.

Extra-Tipp: Mit einem Schäler die Zitronenschale abschneiden, klein hacken und mit köcheln lassen.



Zutaten:

6 Zitronen
200 ml Wasser
150g Zucker
Eiswürfel
Minze
Flasche zum Abfüllen



GCP

Bei uns in guten Wänden.

Kleiner Insektenschutz:
Glasdeckel zum Ausdrucken

