

Selbstgemachte Limonade in verschiedenen Variationen

Zuckersirup (Läuterzucker)

Ergibt eine Vorratsmenge von ca. 1,5 L Sirup und ist lange haltbar!

Zutaten

1 kg Zucker

1 L Wasser

Sterile Glasflaschen mit Schraubdeckel (z.B. 3-4 Stück à 500 ml)

Zitronenlimonade

Zutaten

75 ml frisch gepresster Zitronensaft (ca. 2-3 Bio-Zitronen)

75 ml vom selbstgemachten Zuckersirup (bei Bedarf mehr)

Ca. 500 ml Sprudel mit viel Kohlensäure

5-10 Eiswürfel

Ein paar Scheiben frische Zitrone

Optional 1 Zweig frische Minze

1 leere Flasche / Karaffe à 750 ml

Himbeerlimonade

Zutaten

50 ml Kates Himbeeressig (hierzu gibt es ein separates Video)

50 ml vom selbstgemachten Zuckersirup (bei Bedarf mehr)

Ca. 500 ml Sprudel mit viel Kohlensäure

5-10 Eiswürfel

Ein paar gefrorene oder frische Himbeeren

1 Zitronenschalen-Spirale

Optional 1 Zweig frische Minze

1 leere Flasche / Karaffe à 750 ml

Zubereitung

Zuckersirup:

1. Zucker und Wasser in einem Topf auf dem Kochfeld bei mittlerer Hitze auflösen. Vorsicht es wird sehr heiß!

2. Die leeren Flaschen mit dem Zuckerwasser auffüllen und verschließen. Die Flaschen kurz umdrehen, so bleiben sie luftdicht. Dann erkalten lassen.

Limonade:

1. Eine leere Flasche oder Karaffe mit Zitronensaft (oder Kates Himbeeressig) füllen. Dann den selbstgemachten Zuckersirup dazu gießen. Am Schluss die Eiswürfel und Zitronenscheiben (oder Himbeeren) dazugeben. Je nach Geschmack könnt ihr noch einen Zweig frische Minze hinzufügen.
2. Mit kaltem, spritzigem Sprudelwasser auffüllen und gut umrühren.

Tipp:

Man kann neben verschiedenen Fruchtsäften auch einfach eine Honigmelone pürieren – je süßer die Frucht, desto weniger Zuckersirup braucht man.

Limonade kann man für Feste morgens vorbereiten und ganz frisch servieren. Ihr nehmt einfach Flaschen mit Schraubdeckel, die stehend in den Kühlschrank passen. Den Zuckersirup könnt ihr mit eurem gewünschten Saft bereits in die Flaschen füllen und die passende Frucht dazugeben (z.B. Zitronenscheiben für Zitronenlimonade). Jetzt braucht ihr nur noch gekühltes Wasser und Eis dazugeben – fertig (und wenn ihr mögt, auch einen Spritzer Weißwein oder Prosecco).

KÜCHENSCHMIDE 



Zum Video