

Limonade - Grundrezept mit Varianten

Zutaten:

ca. 7 - 9 Zitronen

200 ml Agavensirup

Selterwasser (oder wer das lieber mag, nimmt stilles Wasser)

Zubereitung:

Die Zitronen auspressen. Es sollten ca. 500 ml Zitronensaft dabei herauskommen.

200 ml Agavensirup in den Zitronensaft rühren. So lange rühren, bis dieser sich aufgelöst hat.

Etwas von dem Sirup in ein Glas geben und mit Selterwasser aufgießen.

Wieviel Sirup man nimmt, hängt ganz vom eigenen Geschmack ab.

Varianten:

Ich habe hier die Menge für ein Glas genommen, bewährt hat sich aber den Sirup mit der zusätzlichen Zutat für 2 Gläser zu mixen, da die meisten Mixer bei mehr Inhalt besser pürrieren.

Minz-Limonade:

Reichlich gehackte Minze zu dem Limonaden-Sirup geben und im Mixer glatt mixen. Mit Selterwasser aufgießen.

Heidelbeer-Limonade:

Eine Handvoll Heidelbeeren zu dem Limonaden-Sirup geben und im Mixer glatt mixen. Mit Selterwasser aufgießen.

Erdbeer-Limonade:

Eine Handvoll Erdbeeren zu dem Limonaden-Sirup geben und im Mixer glatt mixen. Durch ein Sieb in ein Glas passieren, damit eventuelle Kerne entfernt werden. Mit Selterwasser aufgießen.

Himbeer-Limonade:

Eine Handvoll Himbeeren zu dem Limonaden-Sirup geben und im Mixer glatt mixen. Durch ein Sieb in ein Glas passieren, damit eventuelle Kerne entfernt werden. Mit Selterwasser aufgießen.

Ingwer-Limonade:

1 bis 2 cm geraspelten Ingwer zu dem Limonaden-Sirup geben und im Mixer glatt mixen. Mit Selterwasser aufgießen.