

Zitronenlimonade mit Johannisbeeren



Spritzig und sehr erfrischend

Hausgemachte Limonaden sind bei hohen Temperaturen eine wohltuende, erfrischende Köstlichkeit. Dazu gehören unbedingt unbehandelte, frische Zitronen und spritziges Mineralwasser. Wer etwas mehr Süße möchte, kann auf Vorrat einen Zitronensirup herstellen. Der hält sich auch ohne Kühlung locker über die Sommermonate. Was zusätzlich in die Limonade gehört, sind Zitronenscheiben, ein paar säuerliche Johannisbeeren und Eiswürfel nach Lust und Laune.

Hier die heutige Rezeptur für **Zitronenlimonade mit Johannisbeeren**:

Zutaten

- 6 Bio-Zitrone, Saft und Abrieb
- 1 l Mineralwasser, gut gekühlt
- 150 g Zucker
- Extra: 8 Zitronenscheiben, Eiswürfel, 100 g Johannisbeeren

Zubereitung

Zitronensaft und Abrieb in einem Topf mit 150 g Zucker erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann den Topf in ein kaltes Wasserbad stellen und abkühlen. Dabei ab und zu rühren.

Eine Glaskaraffe mit Eiswürfeln, Johannisbeeren und Zitronenscheiben halb füllen. Anschließend den Sirup durch ein Sieb in die Glaskaraffe fließen lassen und mit gekühltem Mineralwasser auffüllen.