

Selbstgemachte Limonade

Rezept für Zitronenlimonade

Sauer macht lustig und Limonade glücklich! Was gibt es also besseres als eine eiskalte Zitronenlimonade? Diese selbstgemachte Limonade von BAYERN 1 Sternekoch Alexander Herrmann passt perfekt zu heißen Sommertagen.

Stand: 04.05.2018 | [Bildnachweis](#)



Zitronenlimonade selbermachen

Zutaten:

4 Bio-Zitronen

10 EL Zucker

200 ml Wasser

spritziges Mineralwasser



Zitronen gründlich waschen. Schalen mit einer feinen Reibe abreiben. Zitronenabrieb in einer Schüssel mit Zucker vermischen und für mindestens 15 Minuten ruhen lassen, damit der Zucker die ätherischen Öle aus der Zitronenschale zieht. Anschließend mit 200 Milliliter kochendheißem Wasser übergießen, wiederum 15 Minuten ziehen lassen und durch ein Sieb passieren. Es entsteht eine Art Zitronensirup.

Anschließend gießen Sie je nach Belieben und Süßegrad spritziges Mineralwasser über den Sirup. Sie benötigen circa einen Liter Wasser für 100 ml Sirup. Wer die Limonade etwas saurer mag, kann sie noch mit frisch gepresstem Zitronensaft abschmecken.