


Zitronenlimonade aus dem Thermomix®




 15 Min. + Wartezeit


 leicht


 8 Gläser

Geschmacksintensiv, spritzig & erfrischend

Der perfekte Begleiter für den Sommer mit Suchtgefahr.

Diese Limonade könnt ihr super vorbereiten und sie schmeckt der ganzen Familie. Auch eure Gäste auf eurer nächsten Grillparty können sicher nicht genug davon bekommen.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	150 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	1,5 Liter	Mineralwasser
<input type="checkbox"/>	1	Bio-Zitrone
<input type="checkbox"/>	1	Bio-Limette
<input type="checkbox"/>	1	Bio-Orange
<input type="checkbox"/>	Zum Servieren:	
<input type="checkbox"/>	1	Bio-Zitrone
<input type="checkbox"/>		Zitronenmelisse
<input type="checkbox"/>		Eiswürfel

Zubereitung

1. Zucker in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Puderzucker mit dem Spatel nach unten schieben, 500 g Mineralwasser zugeben und 8 Min./100 °C/Stufe 1 aufkochen.
2. Zitrusfrüchte heiß abspülen, trocken reiben. Insgesamt 1 EL Schale fein abreiben und beiseitestellen. Anschließend die Zitrusfrüchte achteln und in den Mixtopf geben. Zweimal 10 Sek./Turbotaste zerkleinern. Flüssigkeit durch ein Sieb gießen, auffangen und in eine Karaffe füllen. 1 l Mineralwasser und Zitrusabrieb zugeben. Mind. 1 Std. kalt stellen.
3. Zum Servieren Zitrone heiß abspülen, trocken reiben und in dünne Scheiben schneiden. Zitronade mit Zitronenscheiben, Zitronenmelisse und Eiswürfeln servieren.

Nährwertangaben

Pro Glas: ca. 85 kcal – 0 g E – 0 g F – 22 g KH