

Zitronenlimonade

Küchengeräte:

- Topf
- Zitruspresse oder Entsafter
- Reibe für die Zitronenschale
- Karaffe oder großer Krug
- Gläser zum Servieren

Zutaten

- 200 g Zucker
- 200 ml Wasser (für den Zuckersirup)
- 4 Bio-Zitronen (Saft und Schale)
- 1,6 l Mineralwasser
- Frische Minze

Zubereitung:

1. **Zuckersirup herstellen:** Zucker und 100 ml Wasser in einen kleinen Topf geben. Unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. **Zitronensaft und -schale vorbereiten:** Die Zitronen gründlich waschen. Die Schale von einer Zitrone fein abreiben und den Saft beider Zitronen auspressen.
3. **Mischen:** Den abgekühlten Zuckersirup, den Zitronensaft und die abgeriebene Zitronenschale in eine Karaffe geben. Gut umrühren.
4. **Aufgießen:** Das Mineralwasser hinzufügen und erneut umrühren.