

# Limonade selber machen

## Zitronenlimonade

### Zutaten

- 1 ½ kg Bio-Zitronen
- 300g Zucker
- 1700ml Wasser

### zum Servieren

- Eiswürfel
- grüner Apfel, in Spalten geschnitten
- Zitronenscheiben aus Bio-Zitronen
- frische Minzblätter



Die Zitronen waschen und in dünne Scheiben schneiden. Am schnellsten geht das mit einem Food-Prozessor oder Multi-Zerkleinerer. Mit dem Zucker in einer großen Schüssel mit den Händen vermischen. Abdecken und für ca. 2-3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich der Zucker auflösen und sich das Zitronenaroma verbreiten kann. Die Zitronen-Zucker-Mischung mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen, anschließend den Zitronensaft abseihen. Mit den Händen die restliche Flüssigkeit aus den Zitronenscheiben\* pressen.

Dieses Konzentrat (700 ml) mit 1700 ml Wasser auffüllen und anschließend in eine Karaffe oder in einen Limonadenspender füllen und im Kühlschrank lagern.

Ein Glas zu  $\frac{3}{4}$  mit Eiswürfeln befüllen und mit der Limonade auffüllen. Mit Zitronenscheiben, Apfelspalten und Minzblättern dekorieren und servieren. So ist für mich das perfekte Verhältnis zwischen Konzentrat und Wasser.

Wer die Limonade etwas intensiver mag, kann etwas weniger Wasser hinzufügen. Wer sie etwas weniger intensiv mag, fügt noch etwas Wasser oder mehr Eiswürfel hinzu.

Rezept von Sallys Welt

# Erdbeerbowle

## Zutaten:

- Zutaten:
- 30-350 g Erdbeeren
- 250 ml klarer Apfelsaft
- 300-350 ml Johannisbeersaft.
- 1-2 TL Zucker
- Mineralwasser mit viel Kohlensäure
- Zitrone, Minze & viele Eiswürfel

## Zubereitung:

1. Als erstes werden die Erdbeeren geputzt und geviertelt und anschließend in ein Bowle Gefäß oder eine Karaffe gegeben.
2. Dazu kommt der Zucker und das Ganze wird gut vermengt und für 30 Minuten zur Seite gestellt. So geben die Erdbeeren den leckeren Saft ab.
3. Zum Schluss werden dann noch die Säfte, das Mineralwasser, sowie Minze und Zitronenscheiben dazu gegeben und das Ganze ist fertig
4. Die Eiswürfel werden am besten frisch ins Glas gegeben, wenn das Getränk serviert wird

Rezept gefunden bei : <https://kochkino.de/erdbeer-limonade-kinder-bowle-zum-filmstart-liliane-susewind-ein-tierisches-abenteuer/3840>

