

Rezept für Zitronen-Limonade aus Sirup

Zutaten:

Die Zutaten-Menge kann an die vorhandene Menge Zitronenschale angepasst werden.

- Zitronenschale von 2 Zitronen
- Zitronensaft von 2 Zitronen
- 70 g Zucker

Zubereitung:

1. Zitrone schälen. Das gelingt einfach mit einem Sparschäler. Passen Sie dabei auf, nicht zu viel der weißen Schale abzuziehen. Diese ist bitter und trübt den Geschmack des Sirups.
2. Zucker und Zitronenschale in einen Topf geben.
3. Zitronensaft mit Wasser auf 200 ml auffüllen und über Zucker und Schalen geben.
4. Die Mischung aufkochen und anschließend etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen.
5. Sirup abkühlen lassen. Je nach Geschmack 1-2 TL des Sirups mit Zesten in Gläser füllen und mit Sprudel aufgießen. Umrühren und die Zitronen-Limonade genießen.

Tipp: Das Rezept funktioniert natürlich auch mit anderen Zitrusfrüchten wie Orangen, Grapefruit und Limetten. Orangen und Zitronen gemischt schmecken ebenfalls lecker nach Süden.

