

Selbstgemachte Zitrus-Beeren-Limonade (vegan)



Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 15 min
Ziehen lassen: ca. 30 min

Zutaten:

80 g Zucker
2 unbehandelte Limetten
2 unbehandelte Zitronen
2 Stängel Minze
2 Hand voll Beeren,
Himbeeren und Heidelbeeren
ca. 20 Eiswürfel
ca. 500 ml Mineralwasser,
spritzig (gut gekühlt)

Für 4 Personen

Zubereitung:

Den Zucker mit 200 ml Wasser aufkochen lassen.

Die Limetten und Zitronen heiß waschen und trocken tupfen. Von der Zitrone die Schale in Zesten abziehen. Einige Zesten als Einlage beiseitelegen.

Eine Zitrone halbieren, nochmal halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Eine halbe Limette ebenfalls als Einlage in dünne Scheiben schneiden. Von den übrigen Limetten ebenfalls die Schale in Zesten abziehen. Den Saft aller Früchte auspressen. Den Sirup von der Hitze nehmen, die Zesten und die abgebrauste Minze zugeben und auskühlen lassen.

Die Beeren verlesen und mit den Zitrusfruchtscheiben und Zitronenzesten in Gläser füllen.

Den Sirup durch ein feines Sieb gießen und den Zitrusfruchtsaft unterrühren. In die Gläser füllen, Eiswürfel ergänzen und mit Mineralwasser auffüllen. Mit Minze garniert servieren.