

Zitronen-Limonade mit Johannisbeeren



Zutaten:

- 6 Bio-Zitrone, Saft und Abrieb
- 1 l Mineralwasser, gut gekühlt
- 150 g Zucker
- Extra: 8 Zitronenscheiben, Eiswürfel, 100 g Johannisbeeren



Zubereitung

Zitronensaft und Abrieb in einem Topf mit 150 g Zucker erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann den Topf in ein kaltes Wasserbad stellen und abkühlen. Dabei ab und zu rühren.

Eine Glaskaraffe mit Eiswürfeln, Johannisbeeren und Zitronenscheiben halb füllen. Anschließend den Sirup durch ein Sieb in die Glaskaraffe fließen lassen und mit gekühltem Mineralwasser auffüllen.