

Zitronenwasser Zitronenlimonade



Fotos Gisela M.

Für ca. 10 Gläser

Zutaten:

5 große Bio-Zitronen

550 ml Wasser

150 gr. Zucker (wir verwendeten 75 gr. Birkenzucker und 75 gr. Zucker. Man kann auch alles durch Birkenzucker ersetzen, aber dann sollte man nicht zu viel auf einmal von dem fertigen Getränk zu sich nehmen).

3 Lagen Eiswürfel

Zubereitung:

Zitronen heiss waschen und Schale mit Sparschäler schälen.



550 ml Wasser in Kessel geben und kurz aufkochen (etwas über 100 Grad/Rührintervallstufe 3)

CC ausstellen und Zitronenschalen hineinfüllen und warten bis Wasser etwas abgekühlt ist.



Die halbierten Zitronen mit Zitronenpresse auspressen (falls die Temperatur unten im Kessel noch über 60 Grad ist, bitte die P-Taste benutzen, zum Entriegeln der Kindersicherung).



Die Zitronenschalen aus dem Wasser herausnehmen.

Nun in das Wasser den (Birken)zucker zugeben, Flexi einsetzen und 5 Minuten rühren lassen, damit der Zucker sich gut auflöst. Dann auch den ausgepressten Zitronensaft zugeben. Die Flüssigkeit war nun nur noch lauwarm, darf jetzt noch komplett abkühlen.

Bitte aufpassen, denn die Diebe lauern überall...



Jetzt noch Gläser und Behälter mit Eiswürfel (ggf. zerstoßenem Eis) füllen und hemmungslos geniessen.



Tipp: Am besten gleich doppelte Menge machen ☐