

Erfrischung für den Sommer!

Zitronen-Basilikum-Limonade

Zutaten

1 Glas Zucker



1 Glas Wasser



1 Topf Basilikum



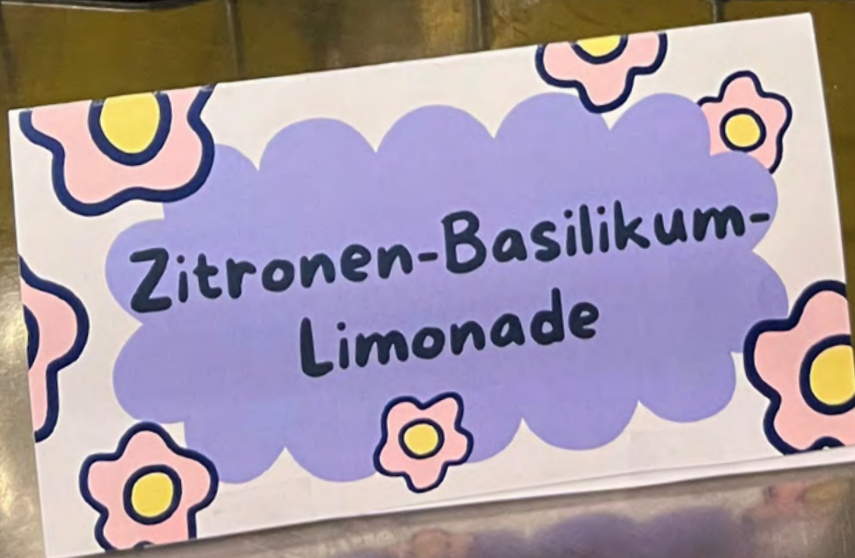
½ Glas Zitronensaft
(von etwa 6-7 Zitronen)



2 Flaschen gekühltes Mineralwasser



1 Handvoll Eiswürfel





Schritt 1

Wasser mit dem Zucker in einem Topf aufkochen und 3 Minuten köcheln lassen. Der Zucker muss sich vollständig auflösen. Topf vom Herd nehmen.

Schritt 2

Basilikum waschen, trocknen und fein hacken, anschließend das Basilikum in einem Mörser zerreiben. Das Basilikum in den lauwarmen Läuterzucker geben und mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Danach den Läuterzucker mit dem Basilikum durch ein feines Sieb geben, ausdrücken und zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen.

Schritt 3

Inzwischen den Saft aus 6-7 Zitronen pressen und zu dem aromatisierten Läuterzucker geben. Diesen Sirup mit sprudelndem Mineralwasser aufgießen, nach eigenem Geschmack mischen.

Servieren

Am besten schmeckt die Limonade im Sommer mit Eiswürfeln und garniert mit einem Zweig frischem Basilikum und einer Zitronenscheibe.

Kennst du das?

LÄUTERZUCKER

heißt der in heißem Wasser gelöste Zucker. Er wird dabei zu einem süßen Sirup.

Weißt du das?

TRINKGLAS

kann man zum Abmessen von Zutaten verwenden. Ein Glas entspricht 250 Millilitern.

