

# Rezept für Zitronenlimonade

Zitronenlimonade - der Klassiker unter den Kaltgetränken. Er bietet im Sommer eine prickelnde und spritzige Erfrischung zu jeder Gelegenheit.

Ob als Aperitif oder als leckeren Drink zwischendurch. Mit unserem Rezept gelingt Ihnen die süße Erfrischung immer.



## Zutaten für 10 Portionen (1 Karaffe)

250 g Zucker  
Zitronenschale  
250 ml Zitronensaft  
Mineralwasser, classic



130 Min. Gesamtdauer  
10 Min. aktive Arbeitszeit



Leicht



111 Kcal / Portion

## Zubereitung

Den Zucker mit 150 ml Wasser und der Zitronenschale in einem Topf erhitzen, bis der Zucker sich auflöst. Danach 5 Minuten sprudelnd kochen. Nehmen Sie den Topf vom Herd und rühren Sie den Zitronensaft unter. Im Anschluss abkühlen lassen.

Gießen Sie die Zitronenlimonade durch ein feines Sieb.

Geben Sie zum Servieren 3 bis 4 große Eiswürfel in ein Glas. Befüllen Sie dieses mit 1/3 Limonade und 2/3 Mineralwasser. Dekorieren Sie Ihr Getränk mit einer Zitronenscheibe und genießen Sie im Anschluss Ihre selbstgemachte Zitronenlimonade



Weitere Rezeptideen finden Sie auf [www.mueller.de/inspiration](http://www.mueller.de/inspiration)