

## Zitronenlimonade

von Nathalie Claire (NClair@antispe.de)

2-3 Zitronen  
1/2 T Zucker  
1/2 T Wasser  
Mineralwasser mit Kohlensäure

- Schale der Zitronen abraspeln.
- Zitronen auspressen (soll 1/2 T Saft ergeben).
- Zitronenschale, -saft, Zucker und Wasser aufkochen und 1-2 Minuten auf niedrigster Stufe köcheln lassen (alles bei geschlossenem Deckel!).
- Abkühlen lassen.
- Durch ein Teesieb geben.
- Sirup im Kühlschrank aufbewahren.
- Für die Limo: Glas zu etwa 1/10 mit Sirup füllen und mit Mineralwasser aufgießen.

