

Zitronenlimonade



Zutaten für 1 Karaffe:

50 g Zucker
100 ml kochendes Wasser
2 Zitronen
3/4 Liter kaltes Wasser
Salz

Optional:

12 Würfel Eis
4 Zitronenscheiben

Zubereitung:

Zucker in ein Glas füllen, mit 100 ml kochendem Wasser aufgießen und so lange rühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst und das Wasser wieder klar ist. Anschließend die Zitronen auspressen und den Saft in eine Karaffe füllen. Die Zuckerlösung hinzufügen und alles gut umrühren. Nun mit 3/4 l kaltem Wasser auffüllen und eine kleine Prise Salz zufügen. So erhält die Limonade keinen bitteren Beigeschmack.

(Bis zum Servieren im Kühlschrank kaltstellen, dann zusammen mit Eiswürfeln und Zitronenscheiben in Gläsern servieren.)