



waskochen.ch

Zitronen-Limonade

Zutaten

160g Zucker
2 ½ dl Wasser
4 dl Zitronensaft [Saft von 6 Zitronen]



Zubereitung:

1. Zucker mit Wasser aufkochen und 3 – 4 Minuten simmern lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Sirup in ein Gefäss umleeren und im Kühlschrank für eine gute Stunde abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Zitronen auspressen. Wenn man die Zitrone vor dem Halbieren kräftig mit dem Handballen rollt, ist sie leichter auszupressen und gibt mehr Saft. Wer einen komplett fruchtfleischfreien Saft haben möchte, leert ihn nach dem Auspressen noch durch ein feinmaschiges Teesieb.
3. Wenn der Zuckersirup erkaltet ist, gibt man den Zitronensaft dazu.
4. Die gut 7 dl Sirup mischt man mit gut 1 ½ Liter eiskaltem Wasser [am besten für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen]. So steht dem Genuss nichts im Wege.

Variante:

Da mir die Wartezeiten von insgesamt fast 2 Stunden zu lang sind, habe ich mir nun ½ Liter Zuckersirup [Läuterzucker – 256g Zucker und 4 dl Wasser] gemacht. Den verstaue ich im Kühlschrank und wenn mich die Wehmut oder der Durst überkommt, mische ich ihn portionsweise mit frisch gepresstem Zitronensaft. Das hat den weiteren Vorteil, dass Läuterzucker viel länger haltbar ist als fertig gemischte Limonade.