

Selbstgemachte Limonade nach amerikanischer Art

Zutaten

8 große Orange(n), am besten unbehandelt
5 Zitrone(n), am besten unbehandelt
5 Limette(n), am besten unbehandelt
500 g Zucker, feiner
3 Liter Wasser
3 Zweig/e Minze
10 Eiswürfel, nach Belieben auch mehr



Zubereitung

Am besten unbehandelte Zitrusfrüchte kaufen, dann kann später die Schale mitverwendet werden. 1 Liter Wasser zum Kochen bringen und den Zucker unter Rühren sprudelnd kochend auflösen. (Die Menge reicht für ca. 3 x Limonadenrezept und hält sich im Kühlschrank recht lange). Circa 10 Minuten köcheln lassen. Zum Abkühlen beiseite stellen, danach in den Kühlschrank.

6 der Orangen, 4 Zitronen und 4 Limetten auspressen und den Saft auffangen. 2 Orangen, 1 Zitrone und 1 Limette in kleine Scheibchen schneiden. Bei unbehandelten Zitrusfrüchten kann die Schale dran bleiben, behandelte müssen auf jeden Fall dünn geschält werden. Das Weiße der Haut gibt Geschmack und muss nicht abgeschnitten werden.

Saft mit den geschnittenen Früchten und den Minzezweigen in den Kühlschrank stellen. Auch das restliche Wasser kalt stellen. Wenn alle Zutaten gut durchgekühlt sind, das Saft-Frucht-Gemisch, circa 1/3 des Zuckerwassers und 1 Liter kaltes Wasser und die Eiswürfel in einer großen Schale oder Behälter mischen. Je nach Vorliebe kann jetzt noch mehr Zuckerwasser oder normales Wasser zugegeben werden. Im Sommer sehr erfrischend!

In Amerika wird diese Limonade traditionell ohne Kohlensäure hergestellt. Wer mag, kann auch kohlensäurehaltiges Wasser nehmen. Mir schmeckt sie ohne Kohlensäure besser.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Ruhezeit ca. 3 Stunden

Koch-/Backzeit ca. 10 Minuten

Gesamtzeit ca. 3 Stunden 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad normal