

Ginger Ale



Limonaden und Eistees sind so einfach selber zu machen. Spritzig frisch, sind sie die idealen Erfrischungen für warme Frühlingstage und heiße Sommernächte.

POINTS® Wert: 0

Portionen: 4

Zubereitungsdauer: 10 min

Garzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

- 3 Stück Zitrone, groß, unbehandelt, Zesten und Saft
- 1 TL Ingwer, (ca. 5 cm Stück), frisch gerieben
- 300 ml Wasser, kochend
- 5 Glas Mineralwasser, (1 Liter)
- 3 Spritzer Süßstoff, flüssig
- 1/2 Bund Minze, (zum Garnieren)
- 1 Stück Zitrone, (wahlweise Limette), in Scheiben

Anleitung:

- Einzelne Zesten von der Zitronenschale ziehen. Diese mit dem Ingwer in eine hitzebeständige Schüssel geben, mit kochendem Wasser übergießen und 10 min. ziehen lassen.
- Zitronen-Ingwer-Mischung durch ein Sieb in einen Krug abseihen. Abkühlen lassen. Den frisch gepressten Zitronensaft mit dem Mineralwasser angießen. Nach Geschmack süßen.
- Limonade auf 4 Gläser verteilen, Eiswürfel hinzugeben, mit frischer Minze und Zitronen-Scheiben garniert servieren.

Tipp für heiße Tage: Kühlen Sie die Gläser vor dem Servieren kurz im Eisfach

