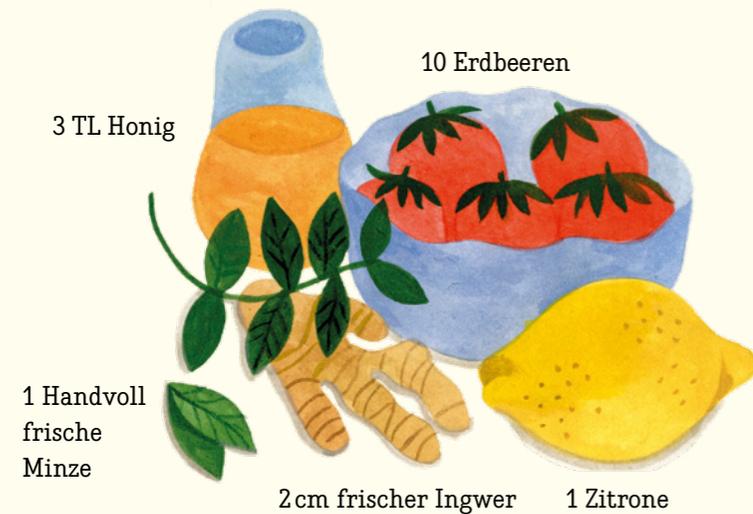


Leckere Limonade

Limonade ist besonders an heißen Sommertagen super erfrischend – und lässt sich in einer Flasche ganz einfach zu einem Picknick mit Freunden mitnehmen. Klassische Limonade besteht nur aus Zitronensaft, Zucker und Wasser, aber du kannst auch alle möglichen anderen Früchte und Kräuter wie Rosmarin oder sogar Gurken hinzufügen.

Zutaten:



Dauert 45 Minuten, für 4 Gläser

Du brauchst:

- einen Schäler, ein Messer und ein Schneidebrett
- zwei große Schüsseln
- einen Schneebesen
- ein Sieb
- mehrere Becher, eine Karaffe oder eine Flasche mit Deckel (mindestens 1 L)
- eine Zitruspresse (oder du presst die Zitrone mit der Hand aus)
- einen langen Löffel



1 Den frischen Ingwer mithilfe eines Erwachsenen schälen und in dünne Scheiben schneiden.



2 Den Ingwer mit der frischen Minze und dem Honig in die Schüssel geben und umrühren.



3 500 ml Wasser aufkochen, über die Mischung gießen, mit dem Schneebesen verrühren und eine halbe Stunde ziehen lassen.



4 Danach die Mischung durch das Sieb in die zweite Schüssel gießen, sodass nur Wasser mit Geschmack übrig bleibt.



5 Die Erdbeeren waschen und klein schneiden. Eine halbe Zitrone in Scheiben schneiden.



6 Beides in die Becher, die Karaffe oder die Flasche geben, dann das aromatisierte Wasser hinzufügen.



7 Die andere Hälfte der Zitrone darüber auspressen. Zum Schluss kommen noch 500 ml kaltes Wasser dazu.



8 Mit dem Löffel umrühren und die Limonade für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen – oder direkt mit Eiswürfeln servieren.

Du kannst alle deine Lieblingsfrüchte verwenden, z. B. eine große Scheibe Wassermelone statt der Erdbeeren.