

## Leckere Limonadenrezepte

VON

VELESAS



### Inhaltsverzeichnis:

1. Zitronenlimonade
2. Orangenlimonade
3. Erdbeerlimonade
4. Birnenlimonade
5. Ingwer-Minz-Limonade
6. Brasilianische Limonade
7. Himbeerlimonade
8. Ananaslimonade
9. Pfirsichlimonade
10. Gurkenlimonade
11. Basilikumlimonade
12. Kiwilimonade
13. Lavendellimonade
14. Rosmarinlimonade
15. Granatapfellimonade
16. Wassermelonenlimonade
17. Rhabarberlimonade
18. Apfel-Kräuter-Limonade

### 1. Zitronenlimonade

Zutaten:

- 350 g Zucker
- 2 Liter Wasser
- 350 ml frisch gepresster Zitronensaft

Zubereitung:

Den Zucker in einen kleinen Topf geben und 250 ml Wasser hinzufügen. Die Flüssigkeit bei mäßiger Hitze unterrühren und zum Kochen bringen, bis sich die Kristalle auflösen.

### 2. Orangenlimonade

Zutaten:

- 3 Orangen
- 1 Zitrone
- 100 g Zucker
- 1½ Liter Wasser

Zubereitung:

Den Saft der Zitrusfrüchte auspressen und die oberste Schalenschicht von der Zitruschale abschneiden. Den Zucker in einen Topf geben und mit Wasser auffüllen. Den Saft unterrühren und zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und weitere 5–10 Minuten köcheln lassen.

### 3. Erdbeerlimonade

Zutaten:

- 420 g flüssiger Honig
- 1.700 ml Wasser
- 450 g Erdbeeren
- 350 ml frisch gepresster Zitronensaft

- eine Handvoll Eiswürfel

Zubereitung:

500 ml Wasser zum Honig geben und glatt rühren. Die Erdbeer-Honig-Mischung in einem Mixer pürieren. Den Zitronensaft und das restliche Wasser hinzufügen und umrühren. Gießen Sie das Getränk mit Eiswürfeln in Gläser.

### 4. Birnenlimonade

Zutaten:

- 1 kg Birnen
- 100 ml frisch gepresster Zitronensaft
- 2½ Liter klares Wasser
- mehrere Zweige Minze
- Honig - nach Geschmack
- 1½ Liter Mineralwasser

Zubereitung:

Die Birnen schälen, der Länge nach halbieren und die Kerne entfernen. Die Hälfte des Zitronensafts über die Früchte gießen und in die Pfanne geben. Wasser und Minze hinzufügen und zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und die Birnen zugedeckt etwa 40 Minuten köcheln lassen. Die Minze wegwerfen und die Früchte auf einen Teller geben. Die Brühe leicht abkühlen lassen und mit Honig vermischen. Die Flüssigkeit sollte ziemlich süß sein. Brühe und Birnen abkühlen lassen. Die Früchte mit einem Mixer pürieren. Kombinieren Sie sie mit Birnenbrühe, Mineralwasser und dem restlichen Zitronensaft.

### 5. Ingwer-Minz-Limonade

Zutaten:

- 100 g Zucker
- 1 Liter Wasser
- 1 Stück Ingwer, 2–3 cm groß
- ½ Bund Minzblätter
- 250 ml frisch gepresster Zitronensaft

Zitronensaft

- eine Handvoll Eiswürfel

Zubereitung:

Den Zucker in einen kleinen Topf geben und 120 ml Wasser hinzufügen. Bei mäßiger Hitze unterrühren und kochen, bis sich die Kristalle auflösen. Grob gehackten geschälten Ingwer und Minzblätter in den Sirup geben, umrühren und abkühlen lassen. Den Sirup durch einen Sieb passieren, die Flüssigkeit mit dem restlichen Wasser und Zitronensaft verrühren. Gießen Sie das Getränk mit Eiswürfeln in Gläser.

### 6. Brasilianische Limonade mit Kondensmilch

Zutaten:

- 4 Limetten
- 200 g Zucker
- 1.400 ml Wasser
- 6 Esslöffel Kondensmilch
- eine Handvoll Eiswürfel

Zubereitung:

Schneiden Sie die Enden der Limetten ab und teilen Sie jede Frucht in acht Stücke. Mit einem Mixer Zitrusfrüchte, Zucker und Wasser glatt rühren. Die resultierende Masse durch einen Sieb abseihen. Die Flüssigkeit mit der Kondensmilch verrühren. Dann das Eis hinzufügen und erneut mit einem Mixer mixen.

### 7. Himbeerlimonade

Zutaten:

- 340 g Himbeeren
- 120 ml klares Wasser
- 100 g Zucker
- 150 g Honig
- 240 ml frisch gepresster Zitronensaft
- 1 Liter Mineralwasser
- eine Handvoll Eiswürfel

Zubereitung:

Die Himbeeren mit einem Mixer pürieren und durch einen Sieb geben. Zucker und Honig in Wasser auflösen. Den Beerenpüree, Zitronensaft und Mineralwasser hinzufügen. Limonade mit den Eiswürfeln in Gläser füllen.

### 8. Ananaslimonade

Zutaten:

- 1 mittelgroße Ananas
- 100 ml frisch gepresster Zitronensaft
- 3 Esslöffel brauner Zucker
- 1.200 ml Wasser
- eine Handvoll Eiswürfel

Zubereitung:

Die Ananas schälen und in mittelgroße Stücke schneiden. Ananas, Zitronensaft und Zucker in einem Mixer glatt rühren. Verdünnen Sie die resultierende Mischung mit Wasser und fügen Sie Eis hinzu.

9. Pfirsichlimonade

Zutaten:

- 5–6 Pfirsiche
- fein abgeriebene Schale von drei Zitronen
- 250 g Zucker
- 1½ Liter Wasser
- 250 ml frisch gepresster Zitronensaft
- eine Handvoll Eiswürfel

Zubereitung:

Die Pfirsiche in kleine Stücke schneiden und in die Pfanne geben. Schale, Zucker und 500 ml Wasser hinzufügen. Bei mäßiger Hitze kochen, bis sich die süßen Kristalle aufgelöst haben und die Pfirsiche weich sind. Mit einem Stampfer die Früchte noch etwas köcheln lassen, bis sie leicht eingedickt sind. Die Mischung abkühlen lassen und durch einen Sieb passieren. Restliches Wasser und Zitronensaft hinzufügen. Gießen Sie das Getränk mit Eis in Gläser.

14. Rosmarinlimonade

Zutaten:

- 2 Liter Wasser
- 2-3 Zweige frischer Rosmarin
- 100 g Zucker
- 170 g Honig
- 300 ml frisch gepresster Zitronensaft
- eine Handvoll Eiswürfel

Zubereitung:

500 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Rosmarin hinzufügen, Hitze reduzieren und zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen. Den Rosmarin entfernen und die Brühe abkühlen lassen. Zucker und Honig darin auflösen und abkühlen lassen. Zitronensaft und restliches Wasser hinzufügen. Limonade mit Eis in Gläser füllen.

10. Gurkenlimonade

Zutaten:

- 1 große Gurke
- 280 ml frisch gepresster Zitronensaft
- 170 g flüssiger Honig
- 500 ml klares Wasser
- 800 ml Mineralwasser

Zubereitung:

Die Gurke in mittelgroße Stücke schneiden. Schlagen Sie sie zusammen mit Zitronensaft, Honig und Wasser in einem Mixer. Die Mischung durch ein Sieb passieren und mit Mineralwasser vermischen.

15. Granatapfellimonade

Zutaten:

- 200 g Zucker
- 1 Liter Wasser
- 300 ml frisch gepresster Zitronensaft
- 500 ml Granatapfelsaft
- eine Handvoll Eiswürfel

Zubereitung:

Den Zucker in einen kleinen Topf geben und 250 ml Wasser hinzufügen. Den Sirup unterrühren und kochen, bis sich die Kristalle auflösen. Anschließend abkühlen lassen. Zitronen- und Granatapfelsaft mit dem restlichen Wasser und Sirup verrühren. Wenn die Limonade sauer ist, einfach Zucker nach Geschmack hinzufügen. Gießen Sie das Getränk mit Eis in Gläser.

11. Basilikumlimonade

Zutaten:

- 1 Zitrone
- 1 Bund lila Basilikum
- 150 g Zucker
- 2½ Liter Wasser
- eine Handvoll Eiswürfel

Zubereitung:

Die Zitrone in Scheiben schneiden und die Basilikumblätter von den Stielen trennen. Geben Sie die Blätter, Zitrusfrüchte und Zucker in kochendes Wasser. Nochmals zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen. Die Zitrone herausnehmen und noch eine halbe Stunde ruhen lassen. Das Getränk durch ein Sieb abseihen, abkühlen lassen und mit Eis in Gläser füllen.

16. Wassermelonenlimonade

Zutaten:

- 1 Wassermelone (5kg)
- 2 Limetten
- 3 Esslöffel brauner Zucker
- 500 ml Mineralwasser
- eine Handvoll Eiswürfel

Zubereitung:

Die Wassermelone vierteln und das Fruchtfleisch mit einem Messer von der Schale lösen und in eine Schüssel geben. Limetten auspressen und über die Melonenstücke gießen. Nun alles mit einem Pürierstab fein pürieren. Braunen Zucker zufügen und gut verrühren. Den Saft anschließend durch ein feines Sieb gießen. Gläser mit Eiswürfel vorbereiten, den Saft einfüllen mit Mineral- oder Leitungswasser auffüllen.

12. Kiwilimonade

Zutaten:

- 8 mittelgroße Kiwis
- etwas normales Wasser
- 150 g Zucker
- 180 ml frisch gepresster Zitronensaft
- 1 Liter Mineralwasser

Zubereitung:

Die Kiwis schälen und zwei davon in kleine Würfel schneiden. Die Stücke in Eiswürfelformen legen, mit Wasser bedecken und einfrieren. Die restlichen Kiwis im Mixer pürieren und durch ein Sieb mahlen. Zucker in Zitronensaft auflösen, den Fruchtpüree und Mineralwasser hinzufügen und umrühren. Die Kiwi-Eiswürfel zum Getränk hinzufügen.

17. Rhabarberlimonade

Zutaten:

- 1 kg Rhabarber
- 500 g Zucker, kann durch Süßstoff oder Stevia ersetzt werden
- 3 Liter Wasser
- n. B. Minze
- 1 Limette
- Eiswürfel

Zubereitung:

Den Rhabarber abbrausen und grob in Stücke schneiden. Nach Geschmack mit Zucker in 3 Liter Wasser aufkochen und 5 Min. köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen und noch 30 Min. ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen, mit Minze, Limette und Eiswürfeln servieren.

13. Lavendellimonade

Zutaten:

- ½ Bund frischer Lavendel oder 1-2 Esslöffel getrocknet
- 200 g Zucker
- 1 Liter Wasser
- 350 ml frisch gepresster Zitronensaft
- eine Handvoll Eiswürfel

Zubereitung:

Den Lavendel mit Zucker bedecken und mit den Händen festhalten. Gießen Sie 500 ml kochendes Wasser hinzu und rühren Sie, um den Zucker aufzulösen. Den Behälter abdecken und 30–40 Minuten ruhen lassen. Den resultierenden Sirup abseihen. Zitronensaft und restliches kaltes Wasser hinzufügen. Gießen Sie das Getränk mit Eis in Gläser.

18. Apfel-Kräuter-Limonade

Zutaten:

- Kräuter nach Wahl (Basilikum, Minze, Zitronenmelisse, Zitronenthymian etc.)
- 500 ml Apfelsaft
- 1 Zitrone
- Zucker
- 1 Liter Mineralwasser
- Eiswürfel

Zubereitung:

Die Kräuter waschen, abzupfen und klein hacken. Den Apfelsaft und den Saft einer halben Zitrone mit dem Zucker aufkochen lassen, bis sich der Zucker auflöst. Dann den Herd ausschalten, die Kräuter dazu geben und die Mischung ziehen lassen, bis diese sich abgekühlt hat. Durch ein feines Sieb gießen. Die Kräuter-Apfel-Mischung mit Eis in Gläser gießen.