

## Apfel-Zimt-Limonade mit Ingwer und Rosmarin

VORBEREITEN

10  
Min.

RUHEN

90  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Liter

#### Für die Limonade

1 l Apfelsaft  
5 cm Ingwer  
70 g Agavendicksaft  
3 Zimtstangen  
3 Zweig(e) Rosmarin  
1/2 Zitrone  
1 l Wasser

#### Zum Garnieren

Zimtstangen  
Cranberries  
Rosmarinzweige

Endlich Dezember! **Dezember, das heißt Weihnachtsmarkt, Glühwein, Punsch, Kakao** und allerlei andere heiße Getränkekreationen. Nach dem dritten Glühwein wird dann das lustig blinkende Rentiergeweih aufgesetzt und nach Hause galoppiert. Alles schrecklich amüsant...bis zum nächsten Morgen. Da kommt dann das böse Erwachen mit fiesen Kopfschmerzen.

Nein, nein, das brauche ich schon lange nicht mehr. Zum einen, weil es mir den **fiesen Glühwein-Kater einfach**

nicht wert ist und zum anderen, weil ich lieber erfrischende als warme, zuckersüße Getränke trinke.

Nun gut, aber was trinken auf dem Weihnachtsmarkt? Etwas Besonderes und Weihnachtliches darf es schon gern sein. Aber bitte durstlöschend und nicht zu süß. Eine **Winter-Limonade**, das wäre toll!

Da ich diese auf dem Weihnachtsmarkt bisher vergeblich gesucht habe, habe ich sie mir nun einfach selber gebraut. Spritziger Apfelsaft, scharfer Ingwer, würziger Rosmarin, Agavendicksaft statt Zucker und natürlich die für Weihnachten unverzichtbaren Zimtstangen - fertig ist die **Apfel-Zimt-Limonade**. Und fürs Auge kommen noch ein paar glänzend rote Cranberries ins Glas - die leuchten so schön!

- 1 -

Apfelsaft mit Agavendicksaft in einem Topf aufkochen.

- 2 -

In der Zwischenzeit Ingwer schälen, reiben und Zitrone auspressen. Ingwer, Zitronensaft, Rosmarin und Zimtstangen in den kochenden Apfelsaft geben. Herd ausstellen und alles für ca. 30 Minuten ziehen lassen.

- 3 -

Apfelsaft durch ein Sieb gießen. Im Kühlschrank komplett auskühlen lassen. Mit Wasser aufgießen. Mit Cranberries und Rosmarinzweigen garniert servieren.