

## Brombeer-Limonade

VORBEREITEN

25  
Min.

ZUBEREITEN

35  
Min.

NIVEAU



### Für 5 Liter

#### Für die Limonade

200 g Brombeeren  
100 g Himbeeren  
Saft von 1 Orange  
250 g Zucker  
500 ml Wasser  
1/2 Bund Minze  
4,5 l Mineralwasser

#### Zum Garnieren

30 g Himbeeren  
30 g Brombeeren  
Orange in Scheiben  
Eiswürfel

#### Besonderes Zubehör

Hochleistungsmixer  
Getränkespender

mitmischen. Wenn sich dann zu einem kühlen Glas Brombeer-Limonade noch ein fabelhaftes Stück Beerentarte gesellt, fällt der Abschied der saftigen Beeren-Saison schon gar nicht mehr so schwer.

- 1 -

Wasser, Zucker, Orangensaft und Minze in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker auflöst.

- 2 -

10 Minuten leicht köcheln lassen, bis ein Sirup entsteht. Topf vom Herd nehmen, Beeren hineingeben und mindestens 10 Minuten ziehen lassen. Abkühlen lassen.

- 3 -

Topfinhalt im Hochleistungsmixer pürieren und anschließend durch ein Sieb abseihen.

- 4 -

Sirup in den Getränkenspender geben und mit Mineralwasser auffüllen. Zum Servieren mit Beeren, Orangenscheiben und Eiswürfeln garnieren.

Zelebrier Beeren mit unserer **Brombeer-Limonade**! Die süßen, dunklen Schätzchen gibt es unserer Meinung nach jedes Jahr immer viel zu kurz im Supermarkt. Deshalb prosten wir ihnen spritzig-süß zu! Ein paar leuchtend pinke **Himbeeren** und süße **Orange** dürfen auch noch