

Kirsch-Limonade mit Ahornsirup und Limetten

VORBEREITEN

3,25
Std.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 1/2 Liter

250 g Kirschen
150 ml Wasser
3 Limetten
80 ml Ahornsirup
1 l Mineralwasser

Für die Deko

Kirschen
Limettenscheiben
Eiswürfel

Die **Kirschen** in Nachbars Garten schmecken angeblich immer besser. Ach ja? Deine **fruchtig frische Kirsch-Limonade** wird so schnell kein Nachbar übertreffen! Ein paar kleine, aber wirkungsvolle Twists in der Zubereitung verleihen dem **Sommergetränk** seinen einzigartigen Geschmack. **Zucker wird durch Ahornsirup ersetzt**, der wunderbar mit den süßen Kirschen harmoniert. **Anstelle von Zitronen haben Limetten** ihren großen Auftritt. Mit etwas Mineralwasser aufgegossen, entsteht im Nu ein herrlich **aromatischer Durstlöscher** für die nächste Gartenparty - und die Nachbarn sind natürlich herzlich eingeladen!

- 1 -

Kirschen waschen, entsteinen und grob zerkleinern.

- 2 -

Wasser zusammen mit den Kirschen in einem Topf aufkochen. Bei mittlerer Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen.

- 3 -

Schale einer Limette abreiben. Limetten auspressen.

- 4 -

Kirschen, Limettenabrieb, Limettensaft und Ahornsirup in einen Standmixer geben und fein pürieren. Im Kühlschrank vollständig abkühlen lassen.

- 5 -

Für die Limonade Kirschsirup mit Mineralwasser aufgießen und umrühren. Gläser mit Eiswürfeln, Kirschen und Limettenscheiben dekorieren. Limonade eisgekühlt servieren.

- 6 -

1 1/2 Liter sind ca. 5 Gläser à 300 ml.