

## Apfel-Kräuter-Limonade mit Wacholderbeeren

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

180  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Liter

750 ml Apfelsaft  
70 g Agavendicksaft  
1 Esslöffel Wacholderbeeren  
3 Zweig(e) Basilikum  
3 Zweig(e) Rosmarin  
4 Zweig(e) Minze  
6 Zweig(e) Zitronenmelisse  
3 Zweig(e) Zitronenthymian  
2 Zweig(e) Salbei  
2 Zitronen  
1 1/4 l Mineralwasser

### Für die Deko

frische Kräuter  
Eiswürfel

Holladihi, holladiho! Schmeckst du die Alpen?  
Kräuterlimonade verleiht Gipfelstürmern neuen Antrieb und ist besonders beliebt in Österreich und der Schweiz. Von dort aus wird das herbsüße Erfrischungsgetränk in alle Welt exportiert. Aber warum kaufen, wenn man Kräuterlimonade auch einfach selbst herstellen kann? Ich verrate dir, wie auch du zum Gipfelstürmer wirst und deine Kameraden mit einem spritzigen Durstlöcher

überraschst.

- 1 -

Apfelsaft mit Agavendicksaft in einem Topf aufkochen.

- 2 -

In der Zwischenzeit Wacholderbeeren zerstoßen, Kräuter abwaschen und alles zum kochenden Apfelsaft geben. Topf vom Herd nehmen.

- 3 -

Zitronen auspressen. Zitronensaft zu den Kräutern in den Topf geben. Topf mit einem Deckel verschließen und die Kräuter in der Flüssigkeit eine halbe Stunde ziehen lassen.

- 4 -

Den Kräutersud durch ein feines Sieb filtern. Im Kühlschrank vollständig abkühlen lassen.

- 5 -

Kräutersud mit kaltem Mineralwasser aufgießen und umrühren. Kräuterlimonade mit Eiswürfeln und frischen Kräutern servieren.