

## Pfirsich-Limonade mit Rosenwasser

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

180  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 1/2 Liter

650 g Pfirsiche  
300 ml Wasser  
160 g Zucker  
6 Zitronen  
3 Esslöffel Rosenwasser  
1 l Wasser

### Für die Deko

Eiswürfel  
Rosenblüten

Achtung, jetzt wird's romantisch: Diese **Pfirsich-Limonade** erzählt dir Schluck für Schluck von der einzigartigen Liebesgeschichte zwischen zarten **Pfirsichen** und sinnlichem **Rosenwasser**. Frische Zitronen sorgen dafür, dass die Beziehung immer schön spritzig bleibt. Na, hast du dich schon verliebt? Die rosige Pfirsich-Limonade ist ein wundervolles Getränk für Jungesellinnenabschiede, Hochzeiten und andere feierliche Anlässe.

Pfirsiche waschen, entsteinen und grob würfeln.

- 2 -

Wasser mit Zucker aufkochen. Pfirsiche zugeben und bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

- 3 -

Zitronen auspressen. Zitronensaft zu den Pfirsichen geben.

- 4 -

Pfirsichsirup durch ein Sieb filtern und im Kühlschrank vollständig kalt werden lassen.

- 5 -

Rosenwasser zum Pfirsichsirup geben und umrühren. Mit kaltem Wasser aufgießen. Limonade mit Eiswürfeln und Rosenblüten servieren.

- 1 -