

# Orientalische Zitronenlimonade

Wenn die Temperaturen in Frankfurt mal wieder an der 30°C Marke kratzen ist eine selbstgemachte Limo genau das Richtige. Hier kannst du Süße und Zitronengeschmack steuern. In diesem Rezept sorgen Minze & Orangenwasser für die orientalische Note. Herrlich erfrischend.



Photo by Jake Charles on Unsplash

## Zutaten

- x 5 Zitronen (eine Halbe in Scheiben geschnitten für die Gläser) oder 250 ml Zitronensaft aus der Flasche
- x 8 Tl Zucker (aromatischer Rohrzucker passt am besten)
- x 0,7 Liter kaltes Wasser
- x 3 Stengel frische Minze
- x 1-2 El Orangenblütenwasser, je nach Geschmack
- x Eiswürfel nach belieben
- x kleine Prise Salz

## Küchenhardware

- x Krug für die Limo (1 Liter)
- x Schneidbrett samt Messer
- x Zitronenpresse
- x Tee und Esslöffel

## Tipp

Die ausgepressten Zitronenschalen kannst du für Zitronenzucker weiter verwenden

## Zubereitung

1. Die Zitronen auspressen oder Zitronensaft aus der Flasche nehmen
2. Zitronensaft mit dem Zucker in den großen Krug geben und rühren oder schwenken bis sich der Zucker gelöst hat. Erst mal 6 Teelöffel Zucker nehmen und beim Abschmecken schauen ob dir die Süße reicht, sonst kannst du den restlichen Zucker noch einfüllen.
3. Mit kaltem Wasser aufgießen und 1-2 Esslöffel Orangenblütenwasser zugeben. Abschmecken. Je nach Geschmack noch Zucker und Orangenblütenwasser zugeben.
4. Wenn die Mischung stimmt kannst du die Limo mit gewaschenen Minzstengeln, samt einigen Zitronenscheiben und Eiswürfeln servieren.