

## Rezept

# Zitronen-Soda

Ein Rezept von Zitronen-Soda, am 25.04.2024

## Zutaten

- |                                    |  |
|------------------------------------|--|
| <b>1</b> Bio-Zitrone               | <b>4</b> Zitronen                                    |
| <b>4 EL</b> brauner Vollrohrzucker | <b>3 EL</b> Zitronensorbet (Fertigprodukt; ca. 60 g) |
- eiskalte klare Zitronenlimonade zum Aufgießen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 großes Longdrinkglas (350 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

## Zubereitung

1. Die Bio-Zitrone heiß waschen, trockenreiben und etwas Schale für die Deko abreiben. Die Schale zugedeckt beiseite stellen.

---

2. Für den Sirup alle Zitronen auspressen, 20 cl Saft abmessen und in einen Topf geben. Den Zucker dazugeben, alles aufkochen lassen und offen bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. leise kochen lassen. Vom Herd nehmen, den Sirup durch ein feines Sieb gießen und abkühlen lassen. In eine Flasche umfüllen.

---

3. Für das Soda das Zitronensorbet in das Glas geben, 2-3 TL Zitronensirup darüber träufeln. Das Ganze mit der eiskalten Zitronenlimonade aufgießen. Den Drink mit der Zitronenschale bestreuen und sofort servieren.