

Rezept

## Agua De Jamaica

Ein Rezept von Agua De Jamaica, am 14.07.2024

### Zutaten

**100 g** Zucker

½ Limette (wer mag)

**10 g** getrocknete Hibiskusblüten

gut verschließbare Flaschen (sterilisiert)

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt: 1-1 ½ l | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

### Zubereitung

1. Den Zucker mit ½ l Wasser und den Hibiskusblüten in einem Topf aufkochen und 5 Minuten bei geringer Hitze sanft köcheln lassen. Dann den Topf vom Herd nehmen und den Ansatz noch 10 Minuten ziehen lassen.
2. Den Ansatz zum Filtern durch ein Sieb gießen (vorsichtig, Hibiskus kann hartnäckige Flecken hinterlassen!), auffangen und verdünnen: Man beginnt mit der Zugabe von ½ l kaltem Wasser und steigert dann die Menge bis zu 1 l – ganz nach persönlichem Geschmack.
3. Wer mag, presst jetzt noch den Saft der Limette aus und gibt diesen mit zu der Hibiskuslimonade. Limonade in die Flaschen füllen, gut verschließen und bis zum Verschenken in den Kühlschrank stellen. Dann am besten mit ein paar Limettenscheiben auf Eiswürfeln genießen.