

Rezept

Grapefruit-Vanille-Limo

Ein Rezept von Grapefruit-Vanille-Limo, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|----------------------------|---|
| 1 Vanilleschote | 4 EL Ahornsirup |
| 4 pinke Grapefruits | 2 Bio-Zitronen |
| 4 Zweige Thymian | 400 ml gekühltes Mineralwasser mit Kohlensäure |

Außerdem

- 1** Glasflasche mit Verschluss (1 l Inhalt)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal, 1 g EW, 27 g KH

Zubereitung

1. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauschaben. Vanillemark und Ahornsirup verrühren und die Vanilleschote hineingeben. Grapefruits auspressen, 1 Zitrone auspressen. Den Thymian waschen und trocken schütteln.

2. Vanille-Ahornsirup-Mix, Grapefruit- und Zitronensaft in einem hohen Becher oder einer Schüssel verrühren. Die Thymianzweige zugeben und die Mischung abgedeckt mindestens 6 Std. kühlen.

3. Thymian und Vanilleschote entfernen. Die Saftmischung in die sterilisierte Flasche füllen und das Mineralwasser dazugießen. Die übrige Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben auf vier Gläser verteilen, die Grapefruit-Limo in die Gläser gießen und kalt servieren.