

Rezept

Homemade Lemonade

Ein Rezept von Homemade Lemonade, am 15.12.2025

Zutaten

120 g Zucker

1 Stück Ingwer (ca. 20 g)

7-8 große saftige Limetten (davon 1 Bio-Limette)

Limettenscheiben, Eiswürfel und
Sprudelwasser

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 275 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Für den Ingwer-Limetten-Sirup Zucker mit 120 ml Wasser in einen Topf geben, aufkochen und bei starker Hitze ca. 2 Min. kochen.
2. Inzwischen den Ingwer schälen und möglichst fein reiben. Die Bio-Limette heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Alle Limetten auspressen, es soll 200 ml Saft entstehen.
3. Ingwer, Limettensaft und -schale zum Zuckersirup in den Topf geben. Alles erneut aufkochen und 3 Min. kochen. Dann den Topf vom Herd nehmen und den Sirup noch 10 Min. ziehen lassen.
4. Den Sirup durch ein feines Sieb gießen und in eine gründlich gesäuberte Twist-off-Flasche oder ein Einmachglas füllen, gut verschließen. Auskühlen und im Kühlschrank in 1 Std. gut durchkühlen lassen.
5. Zum Servieren pro Person 2-3 EL Sirup mit ein paar Limettenscheiben und Eiswürfeln in ein Glas füllen und mit Sprudelwasser aufgießen.