Rezept

Lavendel-Limonade Purple Lady Lemonade

Ein Rezept von Lavendel-Limonade Purple Lady Lemonade, am 04.06.2025

Zutaten

- **250 g** Zucker
- **1,5 l** eiskaltes Mineralwasser (still, medium oder klassisch)
- **2 Tropfen** lila Lebensmittelfarbe
- **3** große Zitronen
- **1 Tropfen** Lavendelöl (100 % naturrein, als Lebensmittelaroma freigegeben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Drinks (à ca. 200 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal, 25 g KH

Zubereitung

1. In einem großen Topf 200 ml Wasser erhitzen. Den Zucker unterrühren, bis er sich aufgelöst hat. Den Zuckersirup bei mittlerer Hitze 1-2 Min. kochen lassen. Den Sirup vom Herd nehmen und abkühlen, anschließend im Kühlschrank eiskalt werden lassen.

2. Den Saft der Zitronen auspressen, es sollten 150 ml Saft sein. Mit Mineralwasser zum Sirup gießen. Die Limonade mit Lavendelöl aromatisieren und die Lebensmittelfarbe unterrühren. In Karaffen, Glaskrug oder Flaschen gefüllt servieren.