

Zitronenlimo

Die perfekte Erfrischung bei heißen Temperaturen - eisgekühlt wirklich ein Genuss... ich komme gerade gar nicht mehr hinterher mit Sirup kochen, weil die Limo schneller weg ist, als ich schauen kann - fragt mich nicht, wieviele Zitronen ich in den letzten Wochen ausgepresst habe! Die Limo ist echt schnell gemacht und wirklich mal was anderes als die gekauften Varianten.



Zutaten (für ca. 1,5 Liter):

- **1 Tasse Zucker**

- **1 Tasse Wasser**
- **Schale von 1 Zitrone**
- **Saft von 3 Zitronen**
- **Saft von 2 Limetten**
- **1-1,5 Liter eiskaltes Mineralwasser**

Zucker und Wasser in einem kleinen Topf aufkochen, ca. 15 Minuten zu einem Sirup einköcheln lassen. Etwas abkühlen lassen, mit dem Saft und der Zitronenschale mischen. Wenn es komplett ausgekühlt ist, in den Kühlschrank stellen. Mit dem Mineralwasser mischen.



Tipps:

- Die Wassermenge ist Geschmackssache, je nachdem wie süß und intensiv man den Sirup mag. Ich mische die Hälfte vom Sirup mit einer Flasche Sprudel und bewahre die andere Hälfte in einer kleinen Flasche im Kühlschrank auf.
- Der Sirup kann auch komplett separat im Kühlschrank gelagert werden und nach Geschmack direkt im Glas mit dem Wasser gemischt werden.
- Der Sirup kann nach Belieben noch mit Kräutern wie Minze oder Zitronenmelisse aromatisiert werden.

- Wer mag, kann noch Eiswürfel dazu geben.
-