

# Zitronen Limonade

Erfrischend und fruchtig schmeckt die selbstgemachte Zitronen Limonade. Besonders bei Kindern ist dieses Rezept sehr beliebt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

5 Stk.	Bio-Zitronen
200 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
150 ml	Wasser

## Zubereitung

1. Für die Zitronen Limonade die Zitronen waschen und die Schale mit einem Reibeisen abreiben. Anschließend auspressen.
2. Wasser in einem Kochtopf erhitzen, den Saft, Zitronenabrieb, Zucker und Salz hinzugeben und zirka 5 Minuten kochen lassen. Den Zitronensirup von der Kochplatte nehmen und abkühlen lassen. In eine saubere Flasche füllen und im Kühlschrank aufbewahren.
3. Sirup in ein Glas füllen, mit Mineralwasser oder stillem Wasser auffüllen, eventuell Eiswürfel und hinzugeben und mit Zitronenscheiben garnieren.

## **Tipp**

Der Sirup für die Zitronen Limonade ist zirka 2 Monate im Kühlschrank haltbar.