

Fruchtige Beeren – Zitronenlimonade mit Minze – lecker😊

An schönen und sonnigen Frühlingstagen gibt es nichts Besseres, als eine kühle Limonade!

Fruchtig, kühl und prickelnd muss Sie sein.

Aber selbst gemacht und mit natürlichen Zutaten schmeckt sie gleich doppelt so gut.

Viel Spaß beim Zubereiten und Guten Durst😊



1 Liter

Zutaten:

- 6 Stiel(e) Minze
- 2 Beutel Früchtetee
- 200 g Erdbeeren
- 2 EL Zucker
- 100 g Himbeeren
- 400 ml Zitronenlimonade
- Eiswürfel

Zubereitung

Dauer: 15 Minuten

- Minze waschen und trocken tupfen
- Früchtetee nach Packungsanweisung jedoch zusätzlich mit der Hälfte der Minze und ca. 500 ml kochendem Wasser zubereiten
- Minze und Früchteteebeutel herausnehmen und auskühlen lassen.
- Tee mindestens 30 Minuten kalt stellen
- Erdbeeren putzen, waschen, in Stücke schneiden
- Zucker zufügen und fein pürieren
- Kalten Tee und Erdbeerpüree gründlich verrühren
- Himbeeren verlesen
- Übrige Minze, Erdbeer-Tee-Mischung, Himbeeren und reichlich Eiswürfel in ein passendes Gefäß geben
- Mit Zitronenlimonade aufgießen