

ERDBEER-LIMONADE

Zutaten:

Zutaten für ca. 1,2 Liter (6-8 Gläser):

Für die Limonade:

800 g Erdbeeren
4 große Zitronen
1/2 Liter Wasser
70 g Zucker

Zum Garnieren:
18 Erdbeeren
1 Zitrone
6 frische Minzstängel
Eiswürfel

Zubereitung:
Die Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und vierteln. In einem Standmixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren. Durch ein Passiersieb streichen und das Püree in einem Topf auffangen. Das Fruchtpüree zusammen mit Zucker und Wasser bei mittlerer Hitze auf dem Herd so lange rühren bis sich der Zucker aufgelöst hat. Aufkochen lassen, Temperatur reduzieren und bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Den Schaum abschöpfen.
In der Zwischenzeit die Zitronen auspressen. Den Topf vom Herd nehmen, Zitronensaft zur Limonade geben, gut unterrühren und auskühlen lassen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Die Zitrone heiß abwaschen und in Scheiben schneiden. Die Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und halbieren. Ein paar Eiswürfeln, Zitronenscheiben, Erdbeeren und Minze in die Gläser geben und mit der Erdbeerlimonade aufgießen.