

Ingwer-Limetten-Limo

Zutaten

120 g Zucker

120 ml Wasser

1 kleines Stück Ingwer

8 große Bio-Limetten (Schale muss zum Verzehr geeignet sein)

Sodawasser, Eiswürfel, Limettenscheiben

Zubereitung:

Zucker und Wasser in einem Topf erhitzen und etwa 2 Minuten stark kochen lassen. In der Zwischenzeit den Ingwer schälen und fein reiben. Die Limetten heiß waschen und ebenfalls fein reiben. Die Limetten auspressen, es sollte rund 200 ml Saft ergeben. Ingwer, Limettensaft und die Limettenschalen in den kochenden Zuckersirup geben und nochmals aufkochen. Nach 3-5 Minuten den Topf vom Herd nehmen und den Sirup 10-15 Minuten ziehen lassen. Anschließend den Sirup durch ein feines Sieb gießen und in eine saubere verschließbare Flasche oder ein Einmachglas füllen. Gut verschließen. Wenn der Sirup ausgekühlt ist, im Kühlschrank mindestens eine Stunde gut durchkühlen lassen. Zum Servieren 2-3 Esslöffel Sirup, ein paar Limettenscheiben und Eiswürfel in ein Glas geben und mit Sodawasser aufgießen.

Bunte Beeren-Limo

Zutaten

350 g frische Beeren nach Wahl

250 ml Zitronensaft

130 ml kaltes Wasser

100 g Zucker

1 EL Honig

1 l kaltes Sodawasser

Frische Minzblätter

Beeren-Eiswürfel: beliebige Beeren in Eiswürfelform füllen, mit Wasser auffüllen und im Gefrierschrank einfrieren.

Zubereitung:

Beeren waschen, pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Den Zucker im kalten Wasser auflösen, den Honig dazugeben, mit dem Beerenpüree und Zitronensaft vermischen und gut verrühren und im Kühlschrank kaltstellen. Je nach Geschmack 2-3 Esslöffel von dem Beerensirup in ein Glas geben, mit Sodawasser auffüllen, Beeren-Eiswürfel dazugeben und mit einem frischen Minzblatt garnieren.

Alpencamping Nenzing
#zäm