

# Zitronenlimonade

## Zutaten

- 6-8 mittelgroße Zitronen
- Zucker, je nach Geschmack
- Wasser
- Eiswürfel
- Minze als Garnitur
- Einige Zitronenscheiben

## Zubereitung

Zunächst machen Sie einen einfachen Sirup. Geben Sie dafür Zucker (ca. 125g) und eine Tasse voll Wasser (ca. 250ml) in einen kleinen Topf.

Erhitzen Sie die Masse bei mittlerer Temperatur unter ständigem Rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nehmen Sie den Topf vom Herd und lassen Sie die Masse auf Zimmertemperatur abkühlen.

Entsaften Sie währenddessen die Zitronen und gießen Sie den Zitronensaft durch ein feinmaschiges Sieb.

Geben Sie den Sirup zum Zitronensaft, fügen Sie so viel Wasser hinzu, bis Sie die gewünschte Limonaden Süße erreicht haben.

Servieren Sie die Limonade kalt mit einigen Eiswürfeln sowie mit einigen Minzblättern und Zitronenscheiben.

