

# Leckere Abkühlung im Sommer

## Erdbeer-Limonade

An einem heißen Sommertag braucht es ein erfrischendes Getränk. Die Erdbeer-Limonade ist die perfekte Abkühlung für warme Sommertage! 🍷 🍷

**Für zwei große Gläser Erdbeer-Limonade brauchst du:**

- 200 g Zucker
- 1 Zitrone
- 10-12 Erdbeeren
- 400-500 ml Mineralwasser
- Eiswürfel



**So bereitest du das Sommergetränk zu:**

1. Rühre zunächst einen Zuckersirup an. Dafür gibst du den Zucker mit 200 Millilitern Wasser in einen Topf und bringst die Flüssigkeit zum Köcheln.
2. Lass das Gemisch circa fünf Minuten lang köcheln, ohne zwischendurch umzurühren. Nimm den Topf nun vom Herd und lass den Sirup vollständig auskühlen. Auch dabei ist es wichtig, nicht in der Mischung zu rühren!
3. Füll den Sirup in ein verschließbares Gefäß und bewahr ihn bei Raumtemperatur auf, bis du ihn verwendest.
4. Für die Limonade wäschst du zunächst die Erdbeeren und entfernst den Strunk.
5. Press den Saft der Zitrone aus. Gib ihn zu den Erdbeeren und pürier sie, bis du ein Mus mit gleichmäßiger Konsistenz erhältst.
6. Gib dem Mus nun nach Geschmack etwas Zuckersirup hinzu. Fang am besten mit ein bis zwei Teelöffeln an und schmeck die Mischung ab. Gib bei Bedarf anschließend noch etwas mehr hinzu. Verrühr das Erdbeermus und den Zuckersirup gut.
7. Verteil die Limo-Basis auf zwei Gläser und füll sie vorsichtig mit Mineralwasser und Eiswürfeln auf. Fertig ist das Sommergetränk.

