

Holunderblüten-Limonade

Zutaten für ca. 1 Liter:

Ca. 50 g	Holunderblütendolden
1	Zitrone (unbehandelt)
100 g	Zucker
Etwa ½ TI	Trockenhefe
	Wasser
Evtl.	Eiswürfel

Die **Holunderblüten** nur wenn unbedingt nötig waschen, den das Aroma liegt im Blütenstaub: Die Holunderblüten sollen gerade eben aufgeblüht sein, sodass sich schon genügend Blütenstaub gebildet hat, aber noch nicht davon geweht wurde.

Zubereitung

1. Holunderblütendolden abzupfen (Blüten ohne Stiele).
2. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben.
Saft auspressen.
3. Vorbereitete Zutaten, Zucker und Trockenhefe in einen großen Krug geben.
Mit stillem Wasser (ca. 1 l) auffüllen und durchrühren.
4. Den Krug mit Klarsichtfolie fest verschließen und z. B. auf die Fensterbank stellen.
5. Nach 24 Stunden durch ein feines Sieb gießen und in Flaschen abfüllen.
In den Kühlschrank stellen und gut durchkühlen lassen.
Nach Belieben mit Eis servieren.

Vorsicht: Durch den Hefepilz hat sich Kohlensäure gebildet.

Die Limonade nicht zu lange ungekühlt stehen lassen!

Sonst vermehren sich die Hefepilze zu stark und bilden zu viel Kohlendioxid – bis im Extremfall die Flasche platzt.

Ginger-Ale

Zutaten für ca. 1 Liter:

50 g	Ingwer	je 2	Limetten (unbehandelt),
100 g	Zucker		Zitronengrasstangen,
Etwa ½ Tl	Trockenhefe		Kaffirlimettenblätter
	Wasser		Eiswürfel, Limettenstücke

Zubereitung:

1. Ingwer schälen und fein reiben.
2. Limetten heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben.
Saft auspressen.
3. Zitronengrasstangen und Kaffirlimettenblätter sehr fein schneiden.
4. Die vorbereiteten Zutaten, Zucker und Trockenhefe in einen großen Krug geben.
Mit stillem Wasser (ca. 1 l) auffüllen und durchrühren.
4. Den Krug mit Klarsichtfolie fest verschließen und z. B. auf die Fensterbank stellen.
5. Nach 24 Stunden durch ein feines Sieb gießen und in Flaschen abfüllen.
In den Kühlschrank stellen und gut durchkühlen lassen.
Nach Belieben mit Eis und Limettenstücken servieren.

Vorsicht: Durch den Hefepilz hat sich Kohlensäure gebildet.

Die Limonade nicht zu lange ungekühlt stehen lassen!

Sonst vermehren sich die Hefepilze zu stark und bilden zu viel Kohlendioxid – bis im Extremfall die Flasche platzt.

Beeren-Vanille-Limonade

Zutaten für ca. 1 Liter:

500 g	Beeren	1-2 Ei	Zitronensaft
1	Vanilleschote	500 ml	gekühltes stilles oder sprudelndes Mineralwasser
100 g	Zucker		Eiswürfel, Minzeblättchen
400 ml	Wasser		

Zubereitung:

1. Beeren säubern und evtl. in Stücke schneiden.
2. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden.
3. Zucker, Vanille und 400 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.
Beeren und Zitronensaft hinzufügen und den Topf vom Herd ziehen.
4. Nach ca. 20 Minuten die Vanilleschote entfernen, das Mark herauskratzen und beiseite stellen.
5. Die Flüssigkeit auf ein mit einem Passiertuch ausgelegtes Sieb gießen.
Etwa 1 Stunde abtropfen lassen, dabei die Früchte leicht beschweren.
(Mit 3-4 Tellern, die kleiner sind als der Siebdurchmesser).
6. Vanillemark in den Sud geben.
Sud kalt stellen.
7. Kurz vor dem Servieren Sud mit Mineralwasser aufgießen.
Nach Belieben mit Eis und Minze servieren.

Rosmarin-Honig-Limonade

Zutaten für ca. 1 Liter:

300 ml	Wasser
200 ml	Honig (vorzugsweise Akazienhonig)
1	Zitrone, Saft
8	Rosmarinzweige plus einige Spitzen als Garnitur
500 ml	gekühltes stilles oder sprudelndes Mineralwasser
	Eiswürfel, Minzeblättchen

Zubereitung:

1. 300 ml Wasser mit Honig und Zitronensaft in einem Topf zum Kochen bringen.
2. Rosmarin waschen und in die kochend heiße Flüssigkeit geben.
3. Topf vom Herd nehmen, mit einem Deckel schließen und 15 Minuten ziehen lassen.
4. Sud durch ein Sieb gießen und vollständig abkühlen lassen.
Dann im Kühlschrank kalt stellen.
5. Rosmarin-Honig-Sud in eine Karaffe gießen, mit Mineralwasser auffüllen.
Nach Belieben mit Eis und Rosmarin servieren.

Passionsfrucht-Orangen-Limonade

Zutaten für ca. 1 Liter:

12	reife Passionsfrüchte (erkennbar an einer runzligen Schale)
250 ml	frisch gepressten Orangensaft
200 g	Zucker
500 ml	gekühltes stilles oder sprudelndes Mineralwasser
	Eiswürfel

Zubereitung:

1. Passionsfrüchte mit einem Sägemesser quer halbieren.
Kerne und Saft mit einem Teelöffel herauskratzen.
2. Passionsfruchtmark mit Orangensaft und Zucker in einen Topf geben.
3. Kurz mit einem Mixstab anmixen, dann zum Kochen bringen.
4. Topf vom Herd ziehen, die Flüssigkeit durch ein Sieb passieren.
5. Sud kalt stellen und direkt vor dem Servieren mit Mineralwasser auffüllen.
Nach Belieben mit Eis servieren.

Erdbeer-Rhabarber-Melisse-Limonade

Zutaten für ca. 1 Liter:

300 g	Erdbeeren	3 Zweige	Zitronenmelisse
300 g	Rhabarber	1 Ei	Zitronensaft
150 g	Zucker	500 ml	gekühltes stilles oder sprudelndes Mineralwasser
300 ml	Wasser		Eiswürfel

Zubereitung:

1. Erdbeeren säubern und in Stücke schneiden.
2. Rhabarber säubern und in sehr feine Scheiben schneiden.
3. Zucker und 300 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.
Erdbeeren, Rhabarber, Zitronenmelisse und Zitronensaft hinzufügen und den Topf vom Herd ziehen.
4. Die Flüssigkeit auf ein mit einem Passiertuch ausgelegtes Sieb gießen.
Etwa 1 Stunde abtropfen lassen, dabei die Früchte leicht beschweren.
(Mit 3-4 Tellern, die kleiner sind als der Siebdurchmesser).
So bleibt der Sud klar.
5. Kurz vor dem Servieren Sud mit Mineralwasser aufgießen.
Nach Belieben mit Eis servieren.