



Rezept für zischende Zitronen-Limonade

Schnelle und leckere Erfrischung für heiße Sommerferien!

Was du wissen musst:

- Vorbereitungszeit: 5 Minuten
- Zubereitungszeit: 10 Minuten
- Arbeitszeit: 15 Minuten + Kühlzeit
- Für 8 Gläser

Das benötigst du:

- 1.5 l Mineralwasser (stilles)
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz (die Menge an Salz, die zwischen zwei Fingerspitzen passt)
- 150 ml Zitronensaft
- Zitronenmelisse aus deinem Bibi Blocksberg Kräutergarten



So geht's:

500 ml stilles Mineralwasser, 200 g Zucker und 1 Prise Salz in einem Topf unter ständigem Rühren langsam aufkochen, bis sich alles vermischt und der Zucker aufgelöst hat. Danach vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Mit 150 ml Zitronensaft und 1 l eiskaltem stillem Mineralwasser aufgießen und anschließend mit einigen Stielen Zitronenmelisse in Gläser oder Flaschen füllen. Damit die Limonade extra frisch schmeckt, kommt sie anschließend in den Kühlschrank.

Variation ohne Zucker: 4 Zweige Zitronenmelisse und 2 Scheiben Zitrone in eine Flaschen mit kaltem Wasser geben und anschließend kurz in den Kühlschrank stellen.

Zitronenmelisse – Schon gewusst...

Zitronenmelisse heißt auch Zitronenkraut oder Zitronella und stammt eigentlich aus dem fernen Asien. Sie blüht von Juni bis September und hat kleine weiße bis hellviolette Blüten. Du erkennst sie ganz leicht an ihrem frischen kräftigen Zitronenduft. Wenn die Keimlinge im Gewächshaus kräftig genug geworden sind, dürfen sie ins Beet umziehen. Stimmen die Bodenverhältnisse, fühlt sich die Zitronenmelisse im Freiland pudelwohl. Damit sie sich nicht zu stark ausbreitet, kannst du sie in einem größeren Töpfchen auspflanzen.