

Zitronen-Limonade

4 Zitronen (oder 6 Limetten)
50 g Zucker
100 ml heißes Wasser
750 ml kaltes Wasser (oder Sprudel)
1 Prise Salz
Eiswürfel

Zuerst die Zitronen auspressen. Wenn Du die Früchte vor dem Auspressen auf der Arbeitsplatte etwas hin- und herrollst, löst sich das Fruchtfleisch besser von der Schale und die Früchte geben mehr Saft.

Den Zucker in ein Glas füllen und mit heißem Wasser übergießen.

Vorsicht, lass Dir hierbei von einem Erwachsenen helfen, denn das Wasser sollte richtig heiß sein, damit sich der Zucker gut auflöst. So lange umrühren, bis das Wasser klar ist.

Anschließend das Zuckerwasser mit dem Zitronensaft in eine Karaffe geben und mit kaltem Wasser aufgießen. Eine Prise Salz zugeben (sonst wird die Limonade später bitter) und mit Eiswürfel(n) servieren.



Mit diesem dicken Sonderband feiert der kleine Rabe Socke sein 25-jähriges Jubiläum! Mit den schönsten Geschichten, Liedern, Rezepten, Spielen, Witzen und Sprüchen, wie nur Socke sie erfinden kann.

144 Seiten · 15,00 €
ISBN 978-3-480-23688-6