

# ORANGEN-INGWER-LIMONADE

## ZUTATEN FÜR 2 GLÄSER:

ca. 10 cm frischen Ingwer  
200 g Zucker  
500 ml Wasser  
frisch gepressten Orangensaft aus 2 Orangen  
Sprudelwasser  
Eiswürfel  
Minze und Johannisbeeren als Deko



## INGWERSIRUP:

Ingwer in kleine Scheibchen schneiden und mit 500 ml Wasser ca. 30 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen. Dann den Zucker zufügen und wieder 5 Minuten kochen lassen. Das Ganze noch 3 Stunden ziehen lassen, absieben und in eine sterilisierte Flasche abfüllen.

In jedes Glas (ca. 450 ml) gebt ihr 50 ml Ingwersirup, 200 ml frisch gepressten Orangensaft, 150 ml Sprudelwasser und 2-3 Eiswürfel.

Zur Deko könnt ihr noch frische Minzblätter oder einen Johannisbeerzweig hinzufügen und schon ist die Limo fertig.

# ROSMARIN LIMONADE

## ZUTATEN:

300 g Zucker  
Saft und Schale einer Bio-Zitrone  
300 ml Wasser  
3 Zweige Rosmarin  
Gurkenscheiben  
Zitronenscheiben



## SIRUP:

Wasser mit Zucker und den zerkleinerten Rosmarinzweigen 10 Minuten köcheln lassen. Dann die Zitronenschale und den Saft hinzugeben. Alles noch 3 Stunden ziehen lassen, absieben und in sterilisierte Flaschen abfüllen.

Für die Limo gebt ihr 3 EL Sirup in ein Glas, fügt Eiswürfel, Gurken- und Zitronenscheiben hinzu und füllt das Glas mit Wasser auf.

# LAVENDEL LIMONADE

## ZUTATEN:

300 g Zucker  
Saft und Schale einer Bio-Zitrone  
300 ml Wasser  
5 EL Lavendelblüten  
Scheiben Zitrone  
Sprudelwasser



## SIRUP:

Wasser und Zucker mit den Lavendelblüten aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen. Dann die ausgepresste Zitrone und die abgeriebene Zitronenschale hinzugeben. Das Ganze noch ein paar Stunden stehen lassen, dann durch ein Sieb geben und in sterilisierte Flaschen abfüllen.

Der Lavendelsirup wird nur zartlila. Für die Lavendellimo gießt ihr dann 3 EL Sirup mit Sprudelwasser auf und fügt Zitronenscheiben und Eiswürfel dazu. Mit ein paar frischen Blüten dazu trinkt das Auge dann auch mit.

# HIMBEER-ORANGEN-LIMONADE

## ZUTATEN:

300 g Zucker  
300 ml Wasser  
Saft und Schale einer Bio-Orange  
300 g Himbeeren



## SIRUP:

Zucker und Wasser mit Saft und abgeriebener Schale einer Bio-Orange 10 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und die Himbeeren hinzufügen. Alles 3 Stunden stehen lassen, absieben und in sterilisierte Flaschen füllen. Eisgekühlt mit Mineralwasser, Eiswürfeln und einer Orangenscheibe servieren.

Tipp: Die Himbeeren und Orangenreste kann man noch gut in einem Rührteig oder in einem Milchshake verwenden.

# ROSEN-MELONEN-LIMONADE

ZUTATEN: ½ gekühlte Wassermelone  
2 EL Rosenwasser  
Eiswürfel



Die Wassermelone von den Kernen befreien, pürieren, mit 2 EL Rosenwasser mischen und mit Eiswürfeln servieren.