

## Selbstgemachte Limonaden – Fruchtsirup aus Säften

Rezept von Marina Caktas von „Genusswolke“, Offenbach

### Zutaten Grundrezept Sirup:

Frischer Saft oder Muttersaft (beim Kochen reduziert sich die Menge um ca. die Hälfte):

2 Teile Saft

1 Teil Zucker

### Zutaten Zitronen- oder Orangensirup:

2 Teile frisch gepresster Saft aus unbehandelten Zitrusfrüchten in Bio-Qualität  
Schalen der ausgepressten Zitrusfrüchte

### Zubereitung Sirup:

1. Saft in einen Topf geben, Zucker hinzugeben und umrühren.
2. Aufkochen und anschließend ca. 1 Stunde lang köcheln lassen.
3. Gelierprobe machen:
  - mit einem Löffel: der Sirup sollte zäh vom Löffel fließen
  - mit Daumen und Zeigefinger (Vorsicht heiß): einen Tropfen Sirup auf den Daumen geben, mit Zeigefinger berühren; wenn sich ein Faden zwischen den beiden Fingern zieht ist der Sirup fertig
4. In ein ausgespültes und heiß ausgekochtes Marmeladenglas oder eine Flasche abfüllen. Hält sich mindestens sechs Monate.

### Zubereitung Limonade:

Ein bis zwei Esslöffel Sirup in ein großes Glas geben und mit kaltem Wasser auffüllen.



### Fruchtige Eiswürfel

Frische Beeren in einen Eiswürfelbereiter geben, mit Wasser aufgießen und über Nacht ins Gefrierfach stellen.

Die Würfel in ein schönes Glas geben und mit Mineralwasser, Tonic oder Eistee aufgießen. So trinkt an einem heißen Sommertag auch das Auge mit.