

Hausgemachte Limonaden

Die Rezepte kommen von Claudia Engbarth von "Switch die Cocktailbar" in Hattersheim und sind für je ein Glas.

Pfirsich Limonade

Zutaten:

- Frische Pfirsiche und/oder Nektarinen, Menge nach Belieben
- Himbeeren, Menge nach Belieben
- 2 cl Zitronensaft
- 2 cl Himbeersirup
- 12 cl Pfirsichnektar
- Ginger Ale

Zubereitung:

Die Pfirsiche und/oder Nektarinen waschen, trocknen, in feine Würfel schneiden. Frische Himbeeren putzen und waschen. Zitronensaft, Himbeersirup und den Pfirsichnektar in die Karaffe geben. Mit Ginger Ale auffüllen. Eiswürfel im Glas sind sehr erfrischend.

Passionsfrucht-Cocktail

Zutaten:

- Passionsfrucht auslöffeln, Menge nach Belieben
- 2 cl Mangosirup
- 2 cl Zitronensaft
- 12 cl Maracujanektar
- Sprudelwasser

Zubereitung:

Die Passionsfrucht aufschneiden und auslöffeln. Das Fruchtfleisch der Passionsfrucht mit Mangosirup, Zitronensaft und Maracujanektar in ein Glas geben. Mit Eiswürfeln und Sprudelwasser auffüllen.

Fruchtiger Johannisbeer-Cocktail

Zutaten:

- Frischer Ingwer
- 15 cl Rhabarbersaft
- Tonic Water
- Johannisbeeren

Zubereitung

Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Die Ingwerscheiben leicht andrücken und in eine Karaffe geben. Rhabarbersaft zugießen und mit Tonic Water auffüllen. Frische Johannisbeeren passen mit in die Karaffe geben.

Gurke-Apfel-Limonade

Zutaten:

- 3 cl Holunderblütensirup
- 1 unbehandelte Limette
- 1 unbehandelten Apfel
- 1 unbehandelte Gurke
- 12 cl Apfelsaft
- Sprudelwasser
- Thymianzweig

Zubereitung:

Gurke und Apfel waschen und trocknen. Den Apfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden. Die Gurke in der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden. Die Limette achteln. Zwei Achtel der Limette in die Karaffe geben und leicht andrücken.

Gurken- und Apfelscheiben in die Karaffe geben. Mit Holunderblütensirup und Apfelsaft übergießen und mit Sprudelwasser auffüllen. Thymian stampfen und zum Schluss hinzugeben.

Fruchtige Kreation mit Blaubeeren

Zutaten:

- Frische Blaubeeren
- 1 unbehandelte Limette
- 13 cl Cranberry Saft
- Bitter Lemon
- Frische Minze

Zubereitung:

Blaubeeren waschen und verlesen. Die Limetten in Scheiben schneiden. Die Blaubeeren und die Limettenscheiben in eine Karaffe geben. Beides leicht andrücken, damit sich das Aroma ausbreitet. Cranberrysaft zugießen und mit Bitter Lemon auffüllen. Die Minze ebenfalls leicht stampfen und unterrühren.