




# Ingwer-Limonade.

 **10 Min.**  **20 Min.**  **leicht**  
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

## Zutaten (1 Portion = 400ml)

### Portion(en)

- g frischer Ingwer
- g Zucker
- l Wasser
- EL Zitronensaft, frisch gepresst
- Zitronenscheibe
- große Eiswürfel
- l kohlenensäurehaltiges Wasser/  
Sprudelwasser, gut gekühlt

## Zubereitung:

- 1** Hauptdarsteller ist der Ingwer, ihn solltest du als erstes dünn schälen, grob raspeln oder klein schneiden. [Hier](#) findest du ein paar Tipps dazu.
- 2** Die Ingwerstückchen mischst du mit dem Zucker und Wasser in einem kleinen Topf, dann heizt du dem Ganzen richtig ein und lässt es rund 15 Min. sprudelnd einkochen.  
**Tipp:** Für eine geringe Menge nimm einen wirklich kleinen Topf, zum Beispiel einen zum Milchaufschäumen.
- 3** Der fertige Sud ist wie ein Sirup, also dickflüssig. Gib ihn durch ein Teesieb, bevor du ihn in eine Flasche abfüllst oder aber direkt in Gläser gibst, um die Limo zu mixen. Dafür solltest du den Sirup erst mal 5 Min. abkühlen lassen.  
**Tipp:** Am besten du bereitest direkt eine größere Menge Sirup aus Ingwer, Zucker und Wasser zu und füllst es in eine Flasche ab. Dann kannst du dir immer mal zwischendurch schnell eine Limo mixen. Im Kühlschrank hält sich der Sirup ohne Qualitätsverluste mindestens zwei Wochen.
- 4** Dann kannst du den Zitronensaft untermischen.
- 5** Zitronenscheiben halbieren, kurz zwischen den Fingern quetschen und in die Flüssigkeit geben.
- 6** Jetzt machst du es wie ein Bartender: Eiswürfel hinzufügen und alles gut umrühren.
- 7** Mit dem kohlenensäurehaltigen Wasser auffüllen und den fertigen Mix noch einmal ganz kurz umrühren.