

LAVENDEL-BASILIKUM-LIMONADE

Zutaten:

- Saft von 3 Zitronen
- 100 ml Lavendelsirup
- 1 Liter Sprudelwasser
- 6 frische Basilikumblätter
- Zitronenscheiben von 1 Zitrone
- Ein paar lose Lavendelblüten
- Einige Eiswürfel
- Deko: Frische Lavendelzweige



Zubereitung:

1. Basis mischen: Einige Eiswürfel in eine große Karaffe geben. Den Lavendelsirup und den frisch gepressten Zitronensaft direkt darüber gießen.
2. Aufgießen: Alles mit dem Sprudelwasser aufgießen und mit einem langen Löffel gründlich umrühren, damit sich der Sirup komplett vom Boden löst.
3. Aroma hinzufügen: Nun die Zitronenscheiben, die losen Lavendelblüten und die frischen Basilikumblätter mit in die Karaffe geben.
4. Servieren: Die Limonade direkt in Gläser füllen und jedes Glas hübsch mit einem frischen Lavendelzweig dekorieren.

Viel Spaß und genieße deine Lavendel-Basilikum-Limonade!

Tipp:

Basilikum kurz in den Händen anklatschen! So geben die Blätter ihre ätherischen Öle und ihr volles Aroma an die Limonade ab.

Gut zu wissen:

Verwende für Limonaden immer unbehandelte Blüten und Zitronen (Bio-Qualität). Am sichersten und besten ist Lavendel direkt aus dem Garten!

Meine Notizen: