

Pink Lemonade

Zutaten:

800 ml Wasser

250 g Himbeeren

250 ml Zitronensaft

60g Zucker

Das Wasser in ein Gefäß geben und mit dem Großteil des Zuckers mischen, sodass sich der Zucker vollständig auflöst.

Die Mischung in den Kühlschrank geben. Mit dem Rezept fortfahren:

Die Beeren mit 1 EL Zucker verrühren und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Danach pürieren und durch ein feines Sieb streichen.

Zuckerwasser aus dem Kühlschrank holen und den Zitronensaft, sowie das Beerenpüree hinzugeben. Alles gut umrühren. Wenn die Farbe stärker sein soll, mehr von den Himbeeren und Erdbeeren verwenden.

Mit frischer Minze garnieren, Eiswürfel dazu und genießen!

