



ANLEITUNG

REZEPT:

GÄNSEBLÜMCHENLIMO



Zutaten:

- 2 Hände voll Gänseblümchen mit Stiel und Blüte
- 1/2 Liter Wasser
- 300 g brauner Zucker



Für die Limonade wird zunächst ein Sirup gemacht. Dieser kann auch zum Süßen von Tee oder anderen Getränken verwendet werden. Bitte einen Erwachsenen um Hilfe bei der Zubereitung.

Die Gänseblümchen waschen, in einen Topf geben, mit kochendem Wasser übergießen und einen Deckel draufgeben. Dieser Sud muss über Nacht durchziehen.

Am nächsten Tag durch ein feines Tuch oder einen Kaffeefilter gießen und die Blümchen dabei gut ausdrücken. Die Flüssigkeit mit dem Zucker so lange köcheln lassen, bis ein Sirup entsteht. Den Sirup in fest verschließbare Gläser abfüllen. Zum Trinken etwas vom Sirup in ein Glas geben und mit Wasser oder Mineralwasser aufgießen. Einen Spritzer Zitronensaft dazu und schon habt ihr eine erfrischende Limo.