

Gänseblümchen-Limo

Für die Gänseblümchen-Limo brauchst du zunächst eine Art Sirup aus Gänseblümchen, den du anschließend mit Wasser, Zitrone und Minzblättern zu einer frischen, leckeren und spritzigen Limo verwandeln kannst.

Aber zu allererst musst du die schönen Blumen sammeln gehen, du brauchst sie **mit Stiel und Blüte**.

So sehen sie aus:



Zutaten für den Gänseblümchen-Sirup:

- 3-4 (Kinder-) Hände Gänseblümchen
- 0,5 Liter Wasser
- 300 g brauner Zucker

Zubereitung Gänseblümchen-Sirup:

Wasche zuerst die Gänseblümchen. Am besten geht dies mit einem Sieb. Dann koche das Wasser auf und lege die Gänseblümchen in einem Topf (mit Deckel) oder ein verschließbares Glas. Gieße das heiße Wasser über die Blumen.

Dann heißt es Geduld bewahren: Das Gemisch muss nun mit geschlossenem Deckel über Nacht ziehen.

Am nächsten Tag musst du die Flüssigkeit am besten durch einen Kaffeefilter oder ein dünnes Geschirrtür in einen sauberen Topf abgießen. – Die Blumen brauchst du jetzt nicht mehr.

Zur Flüssigkeit gebe jetzt den braunen Zucker hinzu und bringe alles zum Kochen. Lasse es so lange köcheln bis eine zähe Masse entsteht, ähnlich wie Sirup oder flüssiger Honig.

Pass auf, dass es nicht zu klebrig wird, da sie noch fester und zäher wird, wenn sie abkühlt.

Geschafft! Der Sirup ist fertig. Nur noch schnell in ein verschließbares Gefäß oder eine Flasche abfüllen.

Zutaten Gänseblümchen-Limo:

- Ein wenig Gänseblümchen-Sirup
- 1 Liter Mineralwasser
- ½ Zitrone oder Limette
- Wenn du willst frische Minze oder Zitronenmelisse

Zubereitung Gänseblümchen-Limo:

Wenn du jetzt eine erfrischende Limonade haben möchtest brauchst du nur 2-3 EL vom Sirup mit einem Liter Mineralwasser aufgießen. Presse die Zitrone aus und gebe 1-2 EL davon dazu. Je nachdem wie sauer du es haben möchtest, kannst du mehr oder weniger verwenden. Wenn du möchtest kannst du nun auch noch frische Minzblätter oder Zitronenmelissenblätter dazugeben.

Lass es Dir schmecken!

