

FIT UND GESUND- DURCH DEN WINTER

WINTERLIMONADE



Zutaten für den Wintersirup:

- 400 ml Wasser
- 200 g Zucker
- 1-2 Zimtstangen
- 1/2 Vanilleschote
- 1-2 Sternanis

Außerdem:

- 1,5 l Sprudelwasser
- 1 l Kirschsafte
- 1 l schwarzer Johannisbeersafte
- 200 g gefrorene Beeren oder Eiswürfel
- 3 unbehandelte Limetten



1. Für den Wintersirup alle Zutaten in einen Topf geben und aufkochen lassen.
2. Wintersirup nun für circa 3-5 Minuten kochen lassen, vom Herd nehmen und auskühlen lassen.
3. Den Wintersirup durch ein Sieb in eine Flasche abfüllen und gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahren.
4. Für die Limonade den Wintersirup mit den Säften und dem Wasser nach Belieben vermischen.
5. Limetten in Stückchen schneiden und mit den Beeren oder Eiswürfeln dazugeben. Gut umrühren und genießen.

Lasst es euch schmecken!