

Lavendel-Limonade

Zutaten

Portionen: 6



- 1 Behälter mit Eiswürfeln
- 20 g getrocknete Lavendelblüten
- 1/2 l kochendes Wasser
- 150 g Honig
- 8 Stk. Zitronen
- 1 l kaltes Mineralwasser

Zubereitung

1. Eiswürfel in einen großen Krug geben. Lavendel in eine Schüssel geben und mit dem kochenden Wasser begießen. 10 Minuten ziehen lassen, dann den Lavendel abseihen und wegwerfen. Honig in das warme Lavendelwasser geben und auflösen. Dann alles in den Krug mit den Eiswürfeln gießen.
2. Zitronensaft in den Krug pressen, dabei so viel Saft wie möglich aus den Zitronen herausholen. Den Krug mit kaltem Wasser auffüllen und umrühren. Probieren und nach Bedarf mehr Zitronensaft oder Honig zugeben. In hohe Gläser gießen, einen Gartenstuhl und ein Buch holen und relaxen.

www.anettsharmonie.eu

+43 650 2200 630

A-7000, Eisenstadt, Burgstallgasse 4.

studio@anettsharmonie.eu