Lemon Balsam Limonade

Erfrischende Abkühlung aus spritzigen Zitronen und feinen Beeren – herrlich fruchtig für den Sommer!

Zutaten
4 Portionen

1 Stk. Ingwer, groß
3 Bio-Limetten
3 EL Honig
3 cl Byodo Lemon Balsam
Eiswürfel
1 Handvoll Himbeeren
Mineralwasser mit Kohlensäure
5 Stiele Minze, frisch
4 Scheiben Bio-Zitrone

Zubereitung

Ingwer schälen, in Scheiben Schneiden und in 500 ml Leitungswasser für ca. 2 Minuten köcheln. Nun vom Herd nehmen und nochmal 20 Minuten ziehen lassen.

Die Hälfte der Bio-Limetten auspressen, den Rest vierteln. Honig, Limettensaft sowie Byodo Lemon Balsam in einer großen Glaskaraffe verrühren. Eiswürfel, Himbeeren, Minze und Zitronenscheiben ebenfalls in die Karaffe geben.

Abgekühltes Ingwerwasser durch ein Sieb zufügen, mit Mineralwasser auffüllen und umrühren.

Alternativ für ein Sommergetränk mit noch mehr Berry-Flavour einfach mal den Byodo Himbeer Balsam statt des Lemon Balsams verwenden.