

**Kochen****Marlein Stasche****Donnerstag, den 23.07.2020****Himbeerlimonade****Für 2 Gläser à 300 ml****Zutaten:**

100 g Himbeeren  
40 ml Himbeersirup  
30 ml Zitronensaft (frisch gepresst)  
4 Eiswürfel  
400 ml Mineralwasser, medium  
2 Rosmarinzweige als Deko  
2 Strohhalme

**Zubereitung:**

1. Für die Himbeerlimonade die Himbeeren mit kaltem Wasser leicht abbrausen und verlesen. Die Himbeeren zusammen mit dem Himbeersirup, Zitronensaft und den Eiswürfeln in einen Standmixer geben und pürieren. Das Mineralwasser dazugeben und 2 bis 5 Sekunden mixen. Die Limo auf zwei große Gläser verteilen, mit Rosmarinzweig und Strohalm jedes Glas dekorieren.

**Unsere Tipps:**

Diese Limo lässt sich nicht aufbewahren. Kurz vor dem Genuss zubereiten.  
Außerhalb der Himbeersaison können Sie auch Tiefkühlware verwenden. Diese sollten sie vorher antauen oder auftauen.