



Menge 7 – 8 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

## ZITRONEN-BASILIKUM-LIMONADE

Durch Basilikum bekommt die erfrischende Zitronen-Limo eine ganz besondere Note!



### Zubereitung

- 1.** Bio-Zitronen heiß abwaschen. Eine in dünne Scheiben schneiden, aus der anderen den Saft auspressen. Basilikum kurz abspülen.
- 2.** Zitronenscheiben und Basilikum mit Diamant Weißer Kandis in einen Topf geben. Wasser zum Kochen bringen und darüber gießen.
- 3.** Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen. Hin und wieder umrühren.
- 4.** Durch ein Sieb gießen. Zitronensaft nach Belieben dazugeben.
- 5.** Zum Servieren mit Mineralwasser mischen.

### Zutaten

2	Bio-Zitronen
4-5 Zweige	Basilikum
600 ml	Wasser
100 g	Diamant Weißer Kandis
900 ml	Mineralwasser mit Kohlensäure (gekühlt)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.