

FRÄNKISCHE TAPAS



Schabeso Fränkische Zitronenlimonade

Zutaten:

4 Bio-Zitronen

1,5 Liter frisches Quellwasser

1 Schuss Holundersirup (optional)

50 g Zucker

Pfefferminzstängel und Eiswürfel

Zubereitung:

Den Zucker in 250 ml heißem Wasser auflösen und anschließend abkühlen lassen.

Drei Zitronen auspressen und zusammen mit dem Zuckerwasser und - wer mag - Holundersirup in eine Glaskaraffe geben.

Die vierte Zitrone in Scheiben schneiden und mit den Pfefferminzstängeln in die Karaffe geben.

Schon ist das fränkische Schabeso trinkbereit.

An heißen Tagen kann die Limonade auch mit Eiswürfeln gekühlt werden.