

# Rosenlimonade

Überraschen Sie Ihre Gäste bei der nächsten Grill-Party mit der selbst gemachten Rosenlimo – sie werden begeistert sein!

**Zutaten:**

**1 Handvoll unbehandelte Rosenblütenblätter**

**300 g Zucker**

**350 ml Wasser**

**3 Zitronen**

**250 ml frisch gepressten Orangensaft**

**Mineralwasser zum Aufgießen**

Zucker und Wasser in einem Topf kochen bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Rosenblütenblätter dazugeben, kurz umrühren. Bedeckt abkühlen lassen.

Zitronen auspressen. Zitronen- und Orangensaft dazugeben und nochmal etwa eine halbe Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Dann nach Gusto mit Mineralwasser aufgießen. Wer keine Blütenblätter im Glas möchte, seiht den Sirup ab, bevor Zitronen- und Orangensaft dazugemischt werden. Tipp: Die Limo lässt sich nach Belieben mit Beerenpüree verfeinern.

