



Goldschmankerl

Der Foodblog für einfache Alltagsrezepte

Rezept: Sommerliche Pfirsich-Ingwer-Limonade



Zutaten:

4 Stück Pfirsiche
100g Zucker
5 EL Wasser
2 Flaschen (à 750ml) Ingwerlimonade,
z. B. von Thomas Henry, Spicy Ginger

Dekoration:

Minze, Himbeeren,
Pfirsichscheiben, Eiswürfel

Zubereitung Limonade:

Pfirsiche waschen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Zusammen mit Zucker und Wasser in einen Topf geben und auf mittlerer Stufe für ca. 10-15 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen.

Pfirsiche samt Fruchtwasser mit einem Stabmixer fein pürieren. Fruchtpüree durch ein feines Sieb streichen. Gläser mit Eiswürfel füllen. Pfirsichpüree (ca. 4 EL) in die Gläser geben. Ingwerlimonade dazu gießen und mit einem Löffel vorsichtig umrühren. Mit Minze, Himbeeren und Pfirsichspalten garnieren.