

# erfrischende ZAG-Limo

Warum heißt die ZAG-Limo? - Ganz einfach:

**Z:** für 2 Zitronen

**A:** für 1 Apfelsine (Orange)

**G:** für 1 Grapefruit



das sind die Zitrusfrüchte für Kidswebbis ([www.kidsweb.de](http://www.kidsweb.de)) erfrischende Limonade. **Außerdem benötigst du 1 Liter kohlenstoffhaltiges, natriumarmes Mineralwasser** und Zucker nach Bedarf. Am besten löst du den Zucker in ein wenig warmem Wasser vor dem Süßen auf oder nimmst gleich flüssigen Zucker.

Gut ist es, wenn die Zitrusfrüchte ein Biosiegel haben, denn die Schalen von Zitrone, Orange & Co. sind dann nicht mit ungesunden Konservierungsmitteln besprüht worden. Auch die Bioware musst du zunächst mit möglichst heißem Wasser abwaschen und dann abtrocknen. Wenn du die Zitrusfrucht vor dem Auspressen auf der Arbeitsplatte hin- und herrollst, löst sich das Fruchtfleisch besser von der Schale.

Nun halbiert du die Früchte und presst sie aus.

Den Fruchtsaft fängst du in einem Messbecher auf.

Das Mineralwasser gießt du in einen großen Saftkrug, gibst den Fruchtsaft hinzu und verrührst alles miteinander. Nicht zu heftig rühren, sonst geht zu viel Kohlenstoff verloren. Anschließend kannst du die Limonade nach Belieben süßen.

## Kidswebbis Tipp:

**Du kannst die Zaglimo auch prima mit Pfefferminz-, Melissen- oder Hibiskustee mischen.**

Einige Lavendelblüten geben dem Getränk einen besonderen Geschmack, einfach mal ausprobieren! Oder einfach noch einige frische Blätter der Pfefferminze in das Getränk geben.

**Selbstgemachte Limo hält sich 1-2 Tage im Kühlschrank.**