

## Selbstgemachte Hortlimonade

Liebe Hortis,  
wir haben neulich im Hort selbst Traubenlimonade gemacht und möchten das Rezept gerne mit euch teilen:

### Zutaten:

|          |                                    |
|----------|------------------------------------|
| 500ml    | Traubensaft                        |
| 1ne      | Zitrone                            |
| 1TL      | Honig                              |
| 1 Beutel | Früchtetee                         |
| 250ml    | Mineralwasser mit viel Kohlensäure |

### Für die Dekoration:

Ein Kuchenteller mit etwas Zucker,  
Strohalme

### So geht's:

Die Zitrone mit heißem Wasser abspülen.  
Anschließend raspelt ihr die Zitronenschale. Dann presst ihr die Zitrone aus und brüht den Saft und den Teebeutel mit 1 Liter kochendem Wasser auf und lasst das ganze 15 Minuten ziehen.  
Danach gießt ihr alles durch einen Sieb, gibt den Traubensaft dazu und schmeckt die Limonade mit etwas Honig ab. Stellt das ganze in den Kühlschrank und kühlt es über Nacht. Kurz vor dem servieren mit Mineralwasser auffüllen.

Tipp von den Hortis aus der Notbetreuung:

Wir haben mehr Mineralwasser als im Rezept steht, dazu gegeben, damit es ordentlich sprudelt.

Außerdem haben wir einen Zuckerrand am Glas gemacht. Einfach den Rand vom Glas etwas in die Limonade eintauchen, danach in Zucker und schon ist der Rand fertig!

Wir hoffen es schmeckt euch!

Liebe Grüße,

eure Hortkinder und Erzieher aus der Notbetreuung