



MEINE BEWERTUNG



TM5/TM31*

*Angaben nur bei Abweichung

PFIRSICH-LIMONADE

ZUTATEN

- 240 g Pfirsiche, geschält, entsteint
- 2 Zitronen, unbehandelt, Schale dünn abgeschält, in dünnen Streifen
- 180 g Zitronensaft
- 120 g Zucker
- 500 g Wasser
- 600 g Mineralwasser mit Kohlensäure
- 300 g Eiswürfel zum Servieren
- 15 g Minze, frisch, zum Servieren

ZUBEREITUNG

1. Pfirsiche in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 8** pürieren und in einen Krug umfüllen.
2. Zitronenschale, Zitronensaft, Zucker und Wasser in den Mixtopf geben, **5 Min./100°C/☞/Stufe 4** kochen und abkühlen lassen.
3. Zitronenmischung in den Krug zu den Pfirsichen geben und mit Mineralwasser auffüllen. Eiswürfel und Minze zugeben und Pfirsich-Limonade servieren.

TIPP

- Sie können das Pfirsichpüree in Eiswürfelbehältern einfrieren und nach Bedarf verwenden.

VARIANTE

- Für einen Pfirsich-Cocktail ersetzen Sie die Limonade durch Champagner oder Sekt.



Arbeitszeit:
10 Min.



Gesamtzeit:
35 Min.



6 Gläser



einfach



Pro Glas: Eiweiß <1 g
Kohlenhydrate 25 g / Fett <1 g
Brennwert 426 kJ/102 kcal