

# Eiskalte Zitronenlimonade



## Zutaten

10 - 20 Eiswürfel  
2 unbehandelte Zitronen  
2x 500 g Wasser  
50 - 100 g Zucker

## Zubereitung

Eiswürfel im Mixtopf ca. 7 Sek./Stufe 5 zerkleinern und in einen Krug umfüllen.

2 unbehandelte, ungeschälte Zitronen entkernen und mit 500 g Wasser und dem Zucker (je nach Geschmack) im Mixtopf 2 Sek./Stufe 10 zerkleinern.

Weitere 500 g Wasser zugeben, kurz verrühren 1 - 2 Sek./Stufe 4, Gareinsatz einsetzen, mit dem Spatel im Mixtopf festhalten und zum Eis in den Krug gießen.

Sofort servieren!