Artikel vom 02.01.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 22:03 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/erfrischende-wassermelonenlimonade

Erfrischende Wassermelonenlimonade



Foto: Karin Schieban

Zutaten (für circa 10 Gläser):

1 kernarme Baby-Wassermelone (circa 2 kg, entspricht etwa 1 250 g Fruchtfleisch)

Zuckerersatzstoff nach Geschmack (zum Beispiel 50 g Xylith oder 75 g Erythrit)

1,5 l Mineralwasser

Eiswürfel

Minze zur Dekoration

Zubereitung:

Die Wassermelone halbieren und das Fruchtfleisch herauslösen. Im Mixer zusammen mit dem Zuckerersatz fein pürieren. Den Saft durch ein Sieb gießen, um Fruchtfasern zu entfernen.

Den klaren Wassermelonensaft mit gekühltem Mineralwasser oder Sprudel aufgießen und gut umrühren. Die erfrischende Limonade schmeckt am besten eisgekühlt. Nach Belieben mit einem Zweig frischer Minze garnieren.

Tipp: Schmeckt auch mit Honigmelone.

Karin Schieban