



Sommerliche Walnuss-Limonade



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: ca. 225 kcal
Eiweiß: ca. 4 g Fett: ca. 16 g
Kohlenhydrate: ca. 16 g

Zubereitungszeit:
ca. 10 Min. (zzgl. Kühlzeit)

Zubereitung:

1. **Den Walnusssirup herstellen:** Gib die Walnüsse, den Agavensirup und das heiße Wasser in einen Hochleistungsmixer. Mixe alles auf höchster Stufe für ca. 1–2 Minuten, bis eine vollkommen glatte, milchige Flüssigkeit entstanden ist.
2. **Filtern:** Gieße die Masse durch ein sehr feines Sieb (oder ein Passiertuch) in eine kleine Schüssel. So entfernst du kleinste Partikel und erhältst einen samtig-glatten Sirup.
3. **Mischen:** Vermische den gewonnenen Walnusssirup in einer großen Karaffe mit dem frisch gepressten Zitronensaft.
4. **Aufgießen:** Fülle die Karaffe großzügig mit Eiswürfeln auf. Gieße dann vorsichtig mit dem kalten Mineralwasser auf.
5. **Servieren:** Einmal kurz vorsichtig umrühren, damit sich der Sirup verteilt, und sofort in Gläsern servieren.

Zutaten für 4 Portionen :

Für ca. 1 Liter

- 100 g Walnusskerne (naturbelassen)
- 4 EL Agavensirup (oder Ahornsirup für eine kräftigere Note)
- 2 Zitronen (frisch entsaftet)
- 750 ml Mineralwasser (mit viel Kohlensäure)
- 100 ml heißes Wasser (nicht kochend, ca. 80 °C)
- Reichlich Eiswürfel