Gurken-Zitronen-Limonade

Zutaten für ca. 1 Liter

150 g weißer Zucker	
1 Pck. Vanillezucker	zusammen mit
5-10 Blätter frische Minze	je nach Geschmack auch mehr oder weniger in
200 ml Wasser	aufkochen, 5 Minuten köcheln und anschließend abkühlen lassen. Inzwischen
1 Bio Gurke	waschen, Enden abschneiden, grob würfeln und in einen Standmixer geben.
1 Zitrone	auspressen, den Saft ebenfalls in den Mixer geben.
2 Blätter frische Minze	ebenfalls in den Mixer geben, alles fein pürieren und für 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Gurkensaft und Sirup durch ein feines Sieb in eine Karaffe abgießen. Das Fruchtfleisch gut auspressen. Mit
Wasser (still oder sprudelnd)	auf ca. 1 Liter auffüllen und für etwa 30 Minuten kaltstellen. Mit Crushed Ice in hohen Gläsern geben und mit Minzblatt und Gurkenscheibe dekoriert servieren.

Getränke