



Aromawasser Rezeptsammlung

1. spritziges Apfel-Wasser

- > 1,5 Liter Wasser
- > 2 Äpfel (ohne Kerngehäuse)
- > 4 Scheiben Bio-Zitrone
- > 4 Scheiben Bio-Orange
- > 2 Stängel Minze

Je eine Bio-Zitrone und -Orange heiss waschen und trocken tupfen. 4 Scheiben abschneiden und den Rest auspressen. Den Apfel waschen und in kleine Stücke schneiden. Zwei Stängel Minze abzupfen und alles in eine Karaffe geben. Anschliessend mit 1,5 Liter Wasser auffüllen und 30 - 60 Minuten kaltstellen.

2. Beeren-Pfirsich-Wasser

- > 1,5 Liter Wasser
- > 200 g Erdbeeren
- > 200 g Himbeeren
- > 1 Pfirsich
- > 5 Scheiben Bio-Limette
- > 2 Stängel frische Minze

Die Bio-Limette heiss waschen und trocken tupfen. Limette in fünf Scheiben schneiden und den Rest auspressen. Pfirsich waschen, vom Kern entfernen und in Würfel schneiden. Zwei Stängel Minze abzupfen. Anschliessend alles in eine Karaffe geben und 1,5 Liter Wasser dazu geben. 30 - 60 Minuten kaltstellen.

3. Gurken-Minz-Wasser

- > 1,5 Liter Wasser
- > 1/2 geschälte Salatgurke
- > 4 Stängel frische Minze

Halbe Gurke schälen und in Scheiben schneiden. 4 Stängel Minze abzupfen. Alles in eine Karaffe geben und mit 1,5 Liter Wasser auffüllen. 30 - 60 Minuten kaltstellen.

4. Orangen-Salbei-Wasser

- > 1,5 Liter Wasser
- > 1 Bio-Orange
- > 3 Zimtstangen
- > 6 Blättchen frischer Salbei

Bio-Orange heiss waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Je nach Grösse können diese auch halbiert oder geviertelt werden. Alles in eine Karaffe geben und mit 1,5 Liter Wasser auffüllen. 30-60 Minuten kaltstellen.

5. Zitronen-Thymian-Wasser

- > 1,5 Liter Wasser
- > 1 Bio-Zitrone
- > 1 Bio-Limette
- > 5 Stiele frischer Zitronenthymian
- > 2 Stiele frische Zitronenmelisse

Bio-Zitrone und -Limette heiss waschen und trocken tupfen. Jeweils halbieren, eine Hälfte in Scheiben schneiden und die andere auspressen. 5 Stiele frische Zitronenthymian und 2 Stiele frische Zitronenmelisse abzupfen. Anschliessend alles in eine Karaffe geben und mit 1,5 Liter Wasser auffüllen. 30 - 60 Minuten kaltstellen.