

Rezept

Erfrischende Zitronenbuttermilch

Im Sommer ist eine erfrischende Buttermilch etwas sehr Leckeres und Gesundes. Du kannst ganz einfach und schnell eine erfrischende und leckere Zitronenbuttermilch selbst machen.



Zutaten, die Du für die Zitronenbuttermilch brauchst:

- 1 Becher Buttermilch
- 1 Zitrone
- Honig zum Süßen

Außerdem brauchst Du zum Zubereiten folgendes:

- 1 Trinkglas
- 1 Zitronenpresse und 1 kleines Messer zum Halbieren der Zitrone
- 1 Löffel zum Umrühren
- vielleicht eine leere Flasche zum Abfüllen



1.

Stelle alle Dinge bereit, die Du brauchst. Ein Trinkglas und einen Löffel zum Umrühren, eine Zitronenpresse, ein kleines Messer zum Halbieren der Zitrone und eine leere Flasche zum Abfüllen.



2.

Stelle die Zutaten bereit.
Einen Becher Buttermilch, eine Zitrone und etwas
Honig zum Süßen.



3.

Fülle einen Teil der Buttermilch in ein großes
Trinkglas.



4.

Presse den Saft einer halben Zitrone aus und gib ihn
zur Buttermilch dazu.



5.

Gib ein bisschen Honig dazu und rühre alles mit einem
Löffel um.
Fertig ist ein Glas Zitronenbuttermilch!



6.

Wenn Du gleich mehr davon machen möchtest fülle den ganzen Becher Buttermilch in eine leere Flasche.

Gib den Saft von beiden ausgepressten Zitronenhälften und etwas Honig hinzu.

Schraube die Flasche gut zu und schüttle sie kräftig!



7.

Fertig ist eine Flasche Zitronenbuttermilch!

In den Kühlschrank stellen und Du hast einen kleinen Vorrat davon. Oder Du hast eine Flasche mit Deiner Zitronenbuttermilch für unterwegs.

Lecker und erfrischend!