REZEPT FÜR FRÜCHTE-EISTEE MIT VANILLE

FRÜCHTE-EISTEE MIT VANILLE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 4 Portionen | 25 Min. | plus Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

- 4 Beutel Earl Grey-Tee
- 1 Vanilleschote
- 1 grüner Apfel
- 1 Birne
- 90 g SweetFamily Rohrzucker
- 2 EL Zitronensaft
- 200 g Himbeeren
- 3 Stiele Zitronenmelisse
- 2 Handvoll Eiswürfel
- 700 ml Tonic Water

2806

ZUBEREITUNG

208	1	48	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Portion	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Tee mit 500 ml kochendem Wasser aufgießen, ca. 4 Minuten ziehen lassen, dann Beutel heraus nehmen. Vanilleschote längs aufschneiden und auskratzen. Schote und Mark zum Tee geben, leicht abkühlen lassen und in eine Karaffe (1,5 l Inhalt) gießen.

2. Apfel und Birne waschen, entkernen, in dünne Spalten schneiden und mit 70 g braunem Rohrzucker zum Tee geben. 1 Stunde gekühlt ziehen lassen.

3. Für die Zuckerränder 20 g Rohrzucker und Zitronensaft auf je eine Untertasse geben. Die Gläserränder erst in den Saft, dann in den Rohrzucker tauchen.

4. Vor dem Servieren den Eistee umrühren. Himbeeren verlesen. Mit Zitronenmelisse und Eiswürfeln in die Karaffe füllen. Mit Tonic Water aufgießen und sofort servieren.