REZEPT FÜR ZITRONEN-LIMETTEN-EISTEE

ZITRONEN-LIMETTEN-EISTEE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 4-6 Gläser | 15 Min. | + Abkühl- und Kühlzeiten

Zutaten

- 6 Beutel Earl Grey-Tee (oder 4-6 TL losen Earl Grey-Tee)
- je 2 Bio-Zitronen und -Limetten
- 160 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- ca. 600 g Eiswürfel
- Zitronenmelisse zum Verzieren

640

ZUBEREITUNG

109 Kcal	0 Gramm	27 Gramm	0 Gramm
Pro Glas (bei 6) ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Tee in einem großen Krug oder einer Kanne mit 1 l kochendem Wasser überbrühen und ca. 4 Minuten ziehen lassen. Je 1 Zitrone und Limette auspressen.

2. Teebeutel entfernen, dabei gut ausdrücken. Zitrussaft und 140 g Braunen Bio-Zucker in den Tee rühren. Ca. 300 g Eiswürfel zufügen und abkühlen lassen. Dann Eistee mindestens 1 Stunde zugedeckt kalt stellen.

3. Vor dem Servieren übrige Zitrone und Limette heiß waschen und in dünne Scheiben schneiden. Zitronenmelisse verlesen, waschen und zerzupfen. 20 g Braunen Bio-Zucker auf einen kleinen Teller geben. 4-6 Gläser am Rand anfeuchten und in den Zucker tauchen. Zitrusscheiben und frische Eiswürfel darauf verteilen, Eistee darüber gießen und mit Zitronenmelisse verziert sofort servieren.

Tipp:

Für eine beerige Version im Sommer 250 g Erd- oder Himbeeren putzen und auf einem Tablett nebeneinander einfrieren. Vor dem Servieren statt der frischen Eiswürfel in den Eistee geben.