

Erdbeer-Eistee

1 Flasche à 1l



gelingt leicht

bis zu 10 Min.



Zutaten:

Tee:

5 dl Wasser (500 ml)
5 Beutel Hagebuttentee
1 Beutel Schwarztee
2 EL Zucker

Sirup:

250 g Erdbeeren
2 ½ dl Wasser (250 ml)
2 EL Zucker

Zum Servieren:

1 l Wasser
1 Stk. Zitronen
Eiswürfel

1 Tee:

Wasser aufkochen, Zucker und Teebeutel begeben, 4 Minuten ziehen lassen. Teebeutel entfernen.

2 Sirup:

Erdbeeren waschen, in kleine Würfel schneiden und mit Wasser und Zucker in einer Pfanne aufkochen. Erdbeermasse 5 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen und anschliessend durch ein Sieb in den Tee giessen. Den restlichen Saft mit einem Esslöffel durch das Sieb drücken und den Sirup abkühlen lassen.

3 Servieren:

Den Erdbeer-Eistee mit dem Wasser mischen und mit Zitronenscheiben und Eiswürfeln servieren.