

Eistee versteckte Schönheit

Eistee aus dem Laden ist meist sehr süß und nicht besonders im Geschmack. Hier ein Rezept für hausgemachten Eistee, der nach Bedarf auch mit weniger Zucker oder künstlich gesüßt werden kann.



| | |
|--|---|
| 4 Liter Wasser | aufkochen, Pfanne vom Herd nehmen |
| 2 Beutel Schwarztee 2 Beutel Pfefferminztee 4 Beutel Hagebuttentee 4 Beutel Lindenblütentee | zugeben, 10 Minuten ziehen lassen Teebeutel entfernen |
| 120-160g Zucker | zugeben, gut umrühren und kalt stellen |
| 2 dl Orangensaft 1 dl Cassis-Sirup oder-Saft Saft von 1-2 Zitronen | zugeben, evtl. absieben und eisgekühlt servieren |
| schnelle Variante: | mit ½ Liter Wasser zubereiten und mit 3½ Liter kaltem Wasser verdünnen |

