

Eistee | Caipirinha Style

Alkoholfreie Caipirinha Variante als Eistee

Die zum Iced Tea umgewandelte Variante des Cocktail-Klassikers ist der ultimative Durstlöscher für heiße Tage. Wer eine Caipirinha liebt, der wird diese alkoholfreie Version ganz sicher auch lieben. Anstatt Rum nutzt man hier einfach Minztee, welchen man klassisch zubereitet und dann abkühlen lässt. Die Limetten verleihen dem Eistee eine besonders frische Note.

Zutaten

- 1 l Wasser
- 2 Limetten
- 8 Zweige frische Minze
- Brauner Zucker
- Crushed Ice

Zubereitung

- Die Minzzweige abwaschen und abtropfen lassen, dann 6 Minzzweige in einen Liter kochendes Wasser geben und für 4-5 Minuten ziehen lassen. Dann die Minzzweige entfernen und den Tee abkühlen lassen.
- Jetzt die Limetten a la Caipirinha achteln und zusammen mit ca. 2 TL braunem Zucker (je nach Geschmack) und dem Crushed Ice in ein festes Gefäß geben. Die Limetten mit dem Caipirinha-Stößel zerquetschen und alles gut verrühren.
- Das Ganze portionsweise in Gläser verteilen, die restliche Minze in die Gläser geben und alles mit dem Tee aufgießen. Sofort servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/eistee-caipirinha-style/>