

Eistee klassisch

Iced Tea der Sommer-Klassiker unter den Cold Drinks.

An heißen Sommertagen schmeckt ein kühler Drink besonders gut. Eistee oder auch Iced Tea ist hier zwar kein Geheimtipp mehr, doch noch immer etwas besonderes. Mit natürlichen Zutaten, ist der kalte Tee nicht nur ein Hochgenuss, sondern auch noch vitalisierend, anregend und gesund. Alkoholfreier Cocktail, erfrischend und einfach lecker. Gesunder Eistee, ganz einfach selbst gemacht.

Zutaten

- 1 Barschaufel voller Eiswürfel
- 1 l Wasser
- 12 TL schwarzer Tee
- 125 g Zucker
- 4 Limetten

Zubereitung

- Den Tee mit dem Wasser aufbrühen und 3-4 Minuten ziehen lassen. Die Limetten mit heißem Wasser abwaschen, zweieinhalb davon auspressen und den Saft unter den Tee rühren. Die restlichen in Scheiben schneiden.
- Den Zucker je nach Geschmack unterrühren um den gewünschten Süßegrad zu erzielen.
- Die Eiswürfel portionsweise in Gläser füllen, jeweils ein bis zwei Limettenscheiben dazu geben und den heißen Tee darüber gießen. So kann er sein volles Aroma entfalten und kühlt sehr schnell ab. Sofort servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

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