

# Eistee | Pfirsich

Einmal selbst gemacht, nie wieder fertig gekauft.

**Einen Eistee kann man auf ganz unterschiedliche Weise herstellen. Zu den Eistee-Klassikern gehört der Pfirsicheistee. Diesen Drink gibt es von vielen Handelsmarken als Fertigprodukt. Man kann den Eistee auch einfach schnell selber machen und wer das einmal getan hat, der kauft wahrscheinlich nie mehr fertigen. Man nehme frische Pfirsiche, sowie etwas Grünen Tee und schon erhält man einen erfrischenden Sommerdrink-Cocktail.**

## Zutaten

- 1 l Wasser
- 3 TL grünen Tee
- 4 große reife Pfirsiche + 1 Pfirsich für die Deko
- Eiswürfel

## Zubereitung

- Zunächst die Pfirsiche abwaschen und entkernen, dann in kleine Stücke schneiden.
- Das Wasser in einem Topf erhitzen bis es kocht. Die Pfirsiche kurz (1-2 Minuten) dazugeben. Das Ganze in ein hitzebeständiges Gefäß gießen und den grünen Tee unterrühren. Das Gefäß abdecken, dann für ca. 3 Stunden abkühlen und ziehen lassen.
- Den Eistee durch ein Sieb gießen und Eiswürfel dazu geben.
- Portionsweise in Gläser füllen und mit ein paar Pfirsichspalten dekorieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

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