SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: kontakt@schluerf.de Tel: +49 (0) 30 - 28 47 00 68 Web: https://schluerf.de/



Ole Raspberry Matcha Eistee

Zutaten

3 Teelöffel Schlürf Ole No.07

500 ml Wasser

150 g Himbeeren

3 Esslöffel Torani Puremade Raspberry Syrup

200 ml Milch

1 Teelöffel Matcha Pulver

1 Teelöffel Zucker

10 Stück(e) Eiswürfel

Portionen: 2 Personen

Schritt für Schritt

1.**Tee aufbrühen:**

Ole No. 07 kräftig zubereiten: 500 ml Wasser aufkochen, Tee aufgießen und ca. 3–4 Minuten ziehen lassen. Danach abkühlen lassen und gut kühlen.

2.**Himbeerpüree vorbereiten:**

Himbeeren waschen und fein pürieren. Torani Puremade Syrup unterrühren.

3.**Matcha-Milchschaum vorbereiten:**

Matcha-Pulver, 1 TL Zucker oder 1 TL Torani Puremade Cane Syrup und den Haferdrink oder Milch in einem Gefäß gut verrühren. Anschließend die Mischung aufschäumen, bis ein cremiger, leicht grünlicher Milchschaum entsteht.

4.**Gläser vorbereiten:**

Gläser mit Eiswürfeln füllen.

5.**Schichten aufbauen:**

• Untere Schicht: Himbeerpüree vorsichtig in die Gläser geben.

• Mittlere Schicht: Den gekühlten Grüntee Ole No. 07 langsam über einen Löffelrücken oder die Eiswürfel eingießen.

• Obere Schicht: Matcha-Milchschaum vorsichtig obenauf geben.

6.**Genießen:**

Leicht umrühren oder in Schichten genießen.

Tipp:

Für extra Sommer-Feeling mit frischen Himbeeren und Minze garnieren.