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/



Wassereis

Portionen: 1 Personen

Zutaten

800 ml frisch aufgebrühter Tee nach Wahl

2 Stück(e) Zitronen

1 Handvoll frische Minze

Optional: Zitronen- oder Limettenscheiben

Honig oder Agavendicksaft zum süßen

Schritt für Schritt:

1. Bringen Sie 800 ml Wasser zum Kochen. Übergießen Sie den Pfefferminz- oder Kräutertee und lassen Sie ihn mindestens 10–15 Minuten ziehen, damit sich ein intensives Aroma entwickelt. Entfernen Sie anschließend die Teebeutel oder seihen Sie die Teeblätter ab.

2. Lassen Sie den frisch gebrühten Tee bei Raumtemperatur komplett abkühlen. Dieser Schritt ist wichtig, damit sich später beim Gefrieren eine gleichmäßige Eisstruktur bildet.

3. Pressen Sie den Saft von ein bis zwei Zitronen aus – je nachdem, wie frisch und säuerlich Sie das Wassereis bevorzugen. Waschen Sie die frischen Minzblätter gründlich und tupfen Sie sie trocken.

4. Geben Sie den Zitronensaft sowie einige Minzblätter in den abgekühlten Tee. Verrühren Sie alles sorgfältig, damit sich die Aromen gleichmäßig verteilen. Probieren Sie die Mischung und passen Sie die Intensität bei Bedarf an.

5. Verteilen Sie nach Wunsch einige Minzblätter oder dünne Zitronenscheiben in die Eisformen. Dies sorgt für ein frisches Aroma und eine ansprechende Optik im fertigen Wassereis.

6. Gießen Sie die Tee-Mischung vorsichtig in die Eisformen. Achten Sie darauf, die Formen nicht randvoll zu füllen, da sich die Flüssigkeit beim Gefrieren ausdehnt.

7. Setzen Sie die Eisstiele ein und stellen Sie die Formen für mindestens 6 Stunden, idealerweise über Nacht, in den Gefrierschrank.

8. Zum Herauslösen halten Sie die Eisformen kurz unter lauwarmes Wasser. Ziehen Sie das Wassereis vorsichtig heraus und genießen Sie eine natürliche, zuckerfreie Erfrischung an heißen Sommertagen.