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/



Hildes Garten-Eistee – fruchtiger Sommertee mit Minze und Erdbeeren

Portionen: 1 Personen

Zutaten

4 Esslöffel Hilde No. 09 loser Früchtetee

1 l heißes Wasser

2 Tasse(n) Eiswürfel

6 frische Minzblätter

6 frische Erdbeeren, halbiert

1 Esslöffel Zitronensaft

Optional: 1 TL Honig oder Agavendicksaft

Schritt für Schritt:

1.

Tee aufgießen

Den Hilde No. 09 Früchtetee mit sprudelnd kochendem

Wasser übergießen und 8 bis 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend den Tee abseihen und vollständig abkühlen lassen.

2.

Früchte vorbereiten

Die Erdbeeren halbieren und die Minzblätter leicht zwischen den Fingern andrücken, damit sie ihr volles Aroma entfalten.

3.

Eistee verfeinern

Erdbeeren, Minze und Zitronensaft zum Tee geben. Nach Belieben mit etwas Honig oder Agavendicksaft abrunden.

4.

Servieren

Gläser mit Eiswürfeln füllen, den Eistee einschenken und Erdbeeren sowie Minze als Garnitur mitservieren.

Rezeptvarianten

1.

Beeriger Garten-Eistee: Erdbeeren durch Himbeeren oder Johannisbeeren ersetzen und den Eistee je nach Saison neu interpretieren.

Spritziger Garten-Eistee: Einen Teil des Wassers kurz vor dem Servieren durch Mineralwasser ersetzen und für eine prickelnde Note sorgen.

Tropical Garden Tea: Mit einigen Stücken frischer Pfirsiche oder Mango erhält der Eistee eine fruchtig-exotische Note.