



Homemade Eistee

Zutaten

| | |
|--------------------------------|-------|
| Wasser (Teil 1) | 500 g |
| Ceylon Schwarztee | 20 g |
| Wasser (Teil 2) | 250 g |
| Pfefferminzkräuter | 8 g |
| Lindenblüten | 3 g |
| Nelken | 4 |
| Bio-Zitronen Saft und Schale | 2 |
| Honig | 75 g |
| Rohrzucker | 250 g |



Zubereitung:

1. Das Wasser (Teil 1) in einem grossen Topf zum Kochen bringen. Wenn das Wasser kocht, kannst Du die Platte ausschalten und den Ceylon Schwarztee dazugeben und 5 Minuten abgedeckt ziehen lassen. Für einen intensiveren Schwarzteeengeschmack kannst Du den Tee natürlich auch länger ziehen lassen, je länger der Tee jedoch zieht, desto bitterer wird er.

Nun schüttest Du den Tee durch ein Sieb in einen grossen Behälter wie eine Schüssel o.ä. Danach kochst Du den zweiten Teil des Wassers in einem neuen Topf auf. Sobald das Wasser kocht, kannst Du die Herdplatte ausstellen und die frischen oder getrockneten Pfefferminzkräuter, die Lindenblüten, die Nelken und die Zitronenschalen dazugeben.

2. Schäle die Zitrone am besten mit einem Sparschäler, um grössere Stücke zu erhalten, der Zitronensaft wird erst später gebraucht. Lasse das Ganze nun auch 5-10 Minuten stehen. Kippe auch das anschliessend durch ein Sieb und mische es mit dem Schwarztee.

Mische in einer Schüssel Honig und Rohrzucker zusammen und gib die noch heisse Teemischung und den Zitronensaft dazu und rühre das Ganze um. Wenn der Tee nicht mehr heiss genug ist, um die Zuckerkristalle zu schmelzen, kannst Du ihn auch nochmal erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Kippe die Masse anschliessend nochmal durch einen feinen Sieb, gebe ihn in eine Literflasche und stelle ihn kalt. Jetzt hast Du einen intensiv schmeckenden Sirup hergestellt.

Für einen leckeren Eistee musst Du davon nur 1-2 cm in ein Glas füllen und dann mit kaltem Wasser und Eiswürfel auffüllen. Der Sirup reicht für ca. 20-30 Portionen. Der Sirup ist im Kühlschrank bis zu 2 Wochen haltbar.

3. Wenn Du einen roten Eistee möchtest, dann kannst Du den Schwarztee einfach durch getrocknete Hibiskusblüten ersetzen. Diese färben den Tee intensiv rot ein und geben zusätzlich noch mal einen tollen Geschmack!