

Ein frisch gemachter Pfirsich Eistee sorgt für eine geschmackvolle Abkühlung im Sommer.



Zutaten

für 1 Liter Eistee:

- 4 Beutel Pfirsichtee (oder loser Tee für 1 l Wasser)
- 1 l Wasser
- 3 Pfirsiche
- 1 Zitrone
- Minze
- Eiswürfel
- 2-3 EL Honig oder Ahornsirup oder Brauner Zucker (OPTIONAL, wer es gern süß mag)

Zubereitung

- Bringt 1 Liter Wasser zum Kochen und brüht den Tee auf.
- Lasst den Tee nach Anleitung ziehen.
- Wenn Ihr den Tee süßen möchtet, dann gebt den Honig oder den Ahornsirup bzw. Braunen Zucker am besten in den warmen Tee, da sich die Süßungsmittel in warmen Flüssigkeiten am besten auflösen.
- Lasst den Tee abkühlen.
- Schneide zwei Pfirsiche und die Zitrone in Scheiben. Füllt diese in den Tee. Der Tee kann gleich getrunken werden oder ihr lasst den Pfirsich und die Zitrone noch eine Stunde im Tee ziehen für einen intensiveren Geschmack.
- Eistee in Gläser füllen und gerne noch mit frischen Pfirsichspalten und ein paar Eiswürfeln auffüllen - etwas Minze on top und die Erfrischung ist perfekt

