

„Coole Drinks für heiße Tage“

Selbstgemachte Eistees sind wunderbare Erfrischungen. Je nach persönlichem Geschmack und Angebot des Gartens, lässt sich immer wieder ein neues, kühlendes Getränk zaubern.



Beeren-Holler-Eistee

1 l Wasser
 4 Beutel Früchtetee Erdbeer-Himbeer
 3 EL Honig
 1/8 l Holunderblütensirup
 1/2 l Eiswürfel
 100 g gefrorene Himbeeren
 100 g frische Erdbeeren oder Himbeeren
 Eiswürfel
 Strohalm, Cocktaillöffel für die Erdbeerstücke

Früchtetee zubereiten und zugedeckt ca. 10 Minuten ziehen lassen.
 Tee mit Honig und Holunderblütensirup süßen.
 Eiswürfel in eine Metallschüssel geben und den heißen Tee darüber leeren → „schock-kühlen“.
 Gefrorene Beeren dazugeben und den Eistee vollständig auskühlen lassen.
 Zum Servieren an den Gläsern einen Zuckerrand machen, frische Beeren und Eiswürfel in den Gläsern verteilen, mit Tee aufgießen und mit Beeren dekorieren.

Pfirsich-Melissen-Eistee

1 l Wasser
 6 Beutel oder 5 TL Rooibos Tee
 1/8 l Zitronenmelissensirup
 4 Stiele Zitronenmelisse
 1/2 l Eiswürfel
 1 Pfirsich
 Eiswürfel
 Strohalm, Cocktaillöffel für die Pfirsichstücke

Rooibos-Tee zubereiten und zugedeckt 5-8 Min. ziehen lassen.
 Rohrzucker dazugeben und über Eiswürfeln „schock-kühlen“.
 Tee mit Stängeln der Zitronenmelisse vollständig auskühlen lassen.
 Pfirsich waschen, dünne Scheiben für die Dekoration abschneiden und den Rest in Stücke schneiden.
 Eiswürfel und Pfirsichstücke in Gläser füllen, mit Eistee auffüllen und mit einem Holzspieß aus Pfirsich und Melissenblättern dekorieren.

Einen schönen Sommer, mit viel Sonnenschein und kühlen Erfrischungen wünscht Ing. Anna Maria Waldl