

# EISTEE PFIRSICH & ZITRONE OHNE ZUCKERZUSATZ



Erfrischender Eistee mit Schwarztee und Pfirsich oder Zitrone. Einfach selbst gemacht ohne Zuckerzusatz.



Zubereitungszeit

**10 Minuten**



Kühlzeit

**3 Stunden**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

## ZUBEREITUNG

Lasse das Wasser aufkochen und dann kurz auf 95 °C abkühlen. Überbrühe die Teeblätter in einer großen Karaffe mit 600 ml Wasser.

Viertel die Pfirsiche und koche sie mit 400 ml Wasser für 3-4 Min. Streiche sie danach durch einen Sieb. Gieße den Tee ab. Presse den Zitronensaft aus und vermische ihn mit dem Schwarztee und dem Pfirsichtee. Süße es nach Belieben mit Zucker.

Lasse das Teekonzentrat abkühlen und stelle es für 2-3 Stunden kalt.

Serviere ihn mit Eiswürfeln, in Scheiben geschnittenen Zitronen und Pfirsichspalten.

## ZITRONEN EISTEE

Überbrühe den Schwarztee wie oben beschrieben. Presse den Zitronensaft aus und füge ihn hinzu. Süße ihn leicht. Lasse alles abkühlen und garniere ihn mit Eiswürfeln und Zitronenscheiben.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally

## ZUTATEN FÜR 1 LITER EISTEE-KONZENTRAT:

- 3 EL** Schwarztee
- 500 g** Pfirsiche
- 1** Zitrone
- gekochtes Wasser