

ROTER EISTEE

1 ZITRONE | 500g ERDBEEREN | 10 MINZBLÄTTER
2 LIMETTEN | 1,25L ERDBEER- oder FRÜCHTETEE
3 TL HONIG | EISWÜRFEL

Beschreibung:

- Koche 1,25 Liter Wasser im Wasserkocher auf. Wenn das Wasser kocht, hängst du die Teebeutel in das Wasser und lässt den Tee ziehen. Achte dabei auf die Ziehzeit deines Tees.
- Wasche die Minze während der Tee zieht. Wenn der Tee fertig ist, fülle ihn in einen Krug und gib die Minze sowie den Honig dazu. Verrühre den Tee noch einmal und lasse ihn abkühlen. Das dauert etwa zwei Stunden.
- Wasche die Erdbeeren. Schneide die grünen Blätter der Beeren ab und halbiere sie.
- Jetzt reibe die Schale der Zitrone ab und presse den Saft aus. Auch der Saft der Limette wird ausgepresst. Achte darauf, dass die Kerne nicht mit in den Saft fallen.
- Wenn der Tee kalt ist, gieße ihn durch ein Sieb und gib dann die Erdbeeren, die Eiswürfel, die Zitronenschale und den Limetten-Zitronen-Saft dazu.

BEWERTE DAS REZEPT:

