

Rezept: Eistee-Eiswürfel

Zutaten für 2 Portionen:

Obst nach Geschmack
Kräuter
essbare Blüten
5 TL des liebsten Eistees
300 ml Wasser



Zubereitung:

1. Für die Eistee-Eiswürfel zuerst den losen Eistee mit 300 ml kochendem Wasser aufgießen und 5 Minuten ziehen lassen. Anschließend den Tee entfernen und den aufgebrihten Tee gut auskühlen lassen.
2. Obst und Kräuter in kleine Stücke schneiden. Die Früchte, Kräuter und die essbaren Blumen auf die Eiswürfelformen verteilen. Die Formen ungefähr zur Hälfte mit dem abgekühlten Eistee füllen, dann ca. eine Stunde gefrieren lassen.
3. Jetzt die Formen komplett mit dem restlichen Eistee auffüllen und noch einmal richtig durchfrieren lassen.
4. Die Eistee-Eiswürfel herausnehmen, in ein Glas Wasser geben und die köstliche Erfrischung genießen! Unser Tee Maass Tipp: Die fertigen Eistee-Eiswürfel lassen sich in einem Zip Beutel oder einer Dose im Gefrierschrank auf Vorrat lagern. So müsst ihr nie wieder auf den besonderen Geschmackskick in eurem Glas verzichten.