

## Rezept: Eistee „Frische Beeren“

### Zutaten für 1 Liter Eistee:

5 TL Erdbeer-Minze Früchtetee  
1 Liter Wasser  
Erdbeeren nach Bedarf  
frische Minze  
Eiswürfel



### Zubereitung:

1. Für unseren Eistee zuerst den losen Erdbeer-Minze Früchtetee mit 300 ml kochendem Wasser aufgießen und 5 Minuten ziehen lassen. Anschließend den Tee entfernen und 700 ml kaltes Wasser hinzugeben.
2. Danach Erdbeeren und Minzblätter waschen, gegebenenfalls die Erdbeeren halbieren. Die Erdbeeren und Minze zusammen mit den Eiswürfeln auf die Gläser verteilen.
3. Die Gläser mit dem vorbereiteten Eistee füllen und anschließend in der Sonne genießen!

### Tee Maass Tipp:

Der Eistee lässt sich super in größeren Mengen vorbereiten und dann im Kühlschrank aufbewahren. Dadurch ist er direkt kälter und benötigt nicht so viele Eiswürfel, um länger kühl zu bleiben.