

## Rezept: Tea Popsicles

### Zutaten für 4 Portionen:

Popsicles-Form  
1 TL geriebenen Ingwer  
Saft einer Zitrone  
5 Gramm Eistee Schwarztee Pfirsich  
250 ml Wasser  
ca. 70 g Honig  
150 g gefrorene oder frische Pfirsiche



### Zubereitung:

1. Wasser aufkochen, in ein hohes Gefäß geben und den Tee hinzufügen. Den Tee ca. 3-5 Minuten ziehen lassen. Geriebenen Ingwer und den Saft einer Zitrone dazugeben und zur Seite stellen.
2. Währenddessen die Pfirsiche mit einem Mixer oder Pürierstab pürieren.
3. Den erkalteten Tee mit den pürierten Pfirsichen so lange vermengen, gegebenenfalls den Honig hinzugeben, und alles gut durchmischen.
4. Die Mischung vorsichtig in die vorbereiteten Tea Popsicles-Formen geben und einen Stab in die Mitte stecken. Ihr solltet darauf achten, dass die Formen bis zum Rand gefüllt sind.
5. Die Tea Popsicles in den Tiefkühler stellen und mindestens 6 Stunden (besser über Nacht) durchfrieren lassen.
6. Um die Tea Popsicles leichter von der Form zu lösen, könnt ihr diese ganz einfach 5-10 Minuten auftauen lassen oder kurz unter heißes Wasser halten. Danach heißt es die Tea Popsicles in der Sonne zu genießen.