



## Leckere Eisteerezepte



### **Eisteebowle für „Kinder“**

1l kalten, leicht gesüßten Früchtetee z.B. Sonne-komm-raus!, Sommernachtstraum, Ab in den Süden, Alles Melone, Poppige Erdbeere, etc. mit 0,5l Zitronenlimo, Apfel- oder Orangensaft mischen.

Dann einfach noch ein paar passende, klein geschnittene Früchte wie Ananas, Pfirsich, Himbeeren, Weintrauben, Melone oder/und Erdbeeren dazu und einige Stunden kühl stellen. Erfrischung pur!

### **Eisteebowle für „Große“**

Sie bereiten einen Früchtetee zu und lassen ihn abkühlen. Während dessen legen Sie die Früchte in süßem, gekühltem Sekt oder Wodka ein, lassen das ganze ein paar Stunden ziehen und geben dann den Früchtetee dazu.

### **Eistee Echt COOL**

Schwarztee Echt COOL wie gewohnt zubereiten, etwas süßen und abkühlen lassen, kalt stellen, zum Servieren eine Kugel Vanille- oder Schokoladeneis mit ins Glas (sieht nicht schön aus, ist aber lecker)! Für diese Eisteervariante eignen sich auch noch prima Abrakadabra (ist auch mit Orangensaft erfrischend), Yoga-Tee oder Chai.

### **Eistee Wolkenlos**

Wolkenlos doppelt so stark zubereiten, 2 Min. ziehen lassen und über die gleiche Menge an Eiswürfeln gießen, kaltstellen und später mit gut gekühltem Prosecco oder Sekt auffüllen, für die alkoholfreie Variante Ananassaft oder Kokosmilch dazu. Bei Bedarf vorher etwas süßen.

### **Eistee klassisch**

Schwarztee doppelt so stark kochen, 3 Min. ziehen lassen und dann sofort über die gleiche Menge an Eiswürfeln gießen!!! Kühl stellen und den Saft von drei ausgepressten Zitronen dazu und nach Belieben süßen.

### **Und noch ein paar Tipps:**

- Früchteteekonzentrat: ca. 20g Früchtetee aufgießen, so dass die Früchte gut bedeckt sind, mind. 30 Min. ziehen lassen und mit 1 l eiskaltem Wasser auffüllen. Kann auch 1-2 Tage im geschlossenen Gefäß im Kühlschrank aufbewahrt werden. Mit einem kleinen Schuss Konzentrat lässt sich jedes Mineralwasser aufpeppen.
- Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Probieren sie aus, was sie gern mögen. Tee ist kalt auch eine prima Sache.
- Für Kinder zum Süßen etwas Apfelsaft oder Zitronenlimo zum Tee dazu geben.
- Eiswürfel verwässern den Tee! Frieren Sie Saftwürfel zum Kühlen ein.
- Kalter Grüntee ist besonders erfrischend mit etwas frischer Minze.
- Grüner und schwarzer Tee muss schockgekühlt werden, so bleibt das Aussehen appetitlich.
- Kochen Sie aus dem Tee ein leckeres Teegelee als Brotaufstrich. Sie bereiten den Tee etwas kräftiger zu als gewohnt und verfahren dann wie auf Gelierzuckerpaket angegeben.
- Eine Kugel Zitroneneis ist auch immer eine leckere Möglichkeit!