Rezept

Eistee-Pfirsich-Punsch

Ein Rezept von Eistee-Pfirsich-Punsch, am 19.04.2024

Zutaten

12 Beutel	Ceylon- Tee
200 g	Zucker
500 g	Eiswürfel
4	vollreife gelbe Pfirsiche
½ l	Orangensaft
5 Stängel	Minze

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 3 l Punsch | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Die Teebeutel in eine große Kanne hängen. 2 l Wasser auf-kochen und über die Teebeutel gießen, 4 Min. ziehen lassen. Die Teebeutel herausheben (nicht ausdrücken, sonst wird der Tee trübe). Den Tee 30 Min abkühlen lassen.

2. Die Pfirsiche mit kochend heißem Wasser kurz überbrühen, häuten und entkernen. Das Fruchtfleisch klein würfeln und in ein Bowlengefäß geben. Mit Zucker bestreuen und den abgekühlten Tee darübergießen. Den Ansatz 30 Min. ziehen lassen.

3. Den Orangensaft und die Eiswürfel unterrühren. Die Minze abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und zum Punsch geben. Noch einmal umrühren und servieren.