

Rezept

# Eistee mit Teesirup

Ein Rezept von Eistee mit Teesirup, am 05.08.2024

## Zutaten

- |   |                             |
|---|-----------------------------|
| 4 Teebeutel schwarzer Tee (z. B. Earl Grey) | 1,2 l Mineralwasser (still) |
| ca. 4 EL Teesirup (siehe Rezept-Tipp)       | 1 Pfirsich                  |
| 4 kleine Zweige Rosmarin                    |                             |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Drinks (à ca. 350 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 50 kcal, 12 g KH

## Zubereitung

1. Von den Teebeuteln Schnüre und Etiketten abschneiden. Die Beutel in vier Gläser oder Flaschen (mit weitem Hals) geben. Das Mineralwasser auf die Gläser oder Flaschen verteilen, die Gläser abdecken oder die Flaschen verschließen.

---

2. Gläser oder Flaschen in den Kühlschrank stellen und den Tee 7-8 Std. ziehen lassen. Danach die Teebeutel entfernen und gut ausdrücken. Den Tee jeweils mit ca. 1 EL Teesirup süßen.

---

3. Den Pfirsich waschen, vierteln und dabei entsteinen. Die Viertel in dünne Spalten schneiden. Den Rosmarin abbrausen und trocken tupfen. Die Pfirsichspalten und Rosmarinzweige in die Gläser oder Flaschen geben.

---

4. Die Gläser sofort abdecken oder die Flaschen gut verschließen. Den Tee wieder in den Kühlschrank stellen, mind. 2 Std. ziehen und Aroma annehmen lassen, bis der Eistee getrunken wird.