

Rezept

# Englischer Eistee

Ein Rezept von Englischer Eistee, am 20.03.2023

## Zutaten

<b>6 TL</b> Ceylon-Tee	<b>1 l</b> kalkarmes Wasser
<b>10</b> große Eiswürfel	<b>100 g</b> Zucker
<b>50 ml</b> frisch gepresster Zitronensaft evtl. Zitronenscheiben zum Garnieren	$\frac{1}{2}$ l kohlensäurehaltiges Mineralwasser

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 1,5 l Eistee | **Schwierigkeitsgrad** leicht

## Zubereitung

1. Den Ceylon-Tee mit kochend heißem Wasser aufgießen, 5 Min. ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. Die Eiswürfel in einen Krug geben und mit Zucker bestreuen. Den Zitronensaft durch ein Sieb dazugießen, den kalten Tee auffüllen.
2. Erst kurz vorm Servieren mit sprudelndem Mineralwasser aufgießen. In Gläser füllen und nach Belieben mit Zitronenscheiben garniert servieren.