

Rezept

# Orangen-Melonen-Eistee

Ein Rezept von Orangen-Melonen-Eistee, am 19.04.2024

## Zutaten

- |                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>500 ml</b> kalter Orangensaft | <b>2</b> Beutel Rotbusch-Vanilletee        |
| <b>2 EL</b> brauner Zucker       | 1/4 Cantaloup-oder Honigmelone (ca. 300 g) |
| <b>1 EL</b> Zitronensaft         | evtl. Minze zum Garnieren                  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min  
**Pro Portion** Ca. 105 kcal

## Zubereitung

- 125 ml Orangensaft in einen Eiswürfelbehälter füllen und am besten über Nacht einfrieren.

---

- Die Teebeutel mit 375 ml kochend heißem Wasser überbrühen und 10 Min. ziehen lassen. Mit dem Zucker süßen und kalt stellen.

---

- Inzwischen die Melone entkernen und das Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher aus der Schale schneiden. Die Melonenkugeln mit dem Zitronensaft beträufeln.

---

- Den Tee mit dem restlichen Orangensaft mischen, die Melonenkugeln und Orangen-Eiswürfel hineingeben. Nach Belieben mit Minze garnieren.