

Rezept

Rhabarber-Eistee

Ein Rezept von Rhabarber-Eistee, am 25.04.2024

Zutaten

| | |
|---|-----------------------------|
| 2 EL schwarze Teeblätter (ersatzweise 3 Teebeutel) | 8 Stängel Minze |
| 500 ml Rhabarbersaft | 3 EL Ahornsirup |
| 1 Bio-Orange | 2 Handvoll Eiswürfel |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal, 20 g KH

Zubereitung

1. Die Teeblätter in ein Teesieb füllen und dieses in eine Teekanne hängen. 500 ml Wasser aufkochen, darübergießen und den Tee ca. 3 Min. ziehen lassen. Inzwischen die Hälfte der Minze waschen und trocken schütteln. Das Teesieb entfernen, Minzestängel zum Tee geben und diesen abkühlen lassen.
2. Abgekühlten Tee, Rhabarbersaft und Ahornsirup in einem hohen Becher oder einer Schüssel mischen. Die Teemischung in die sterilisierte Flasche füllen und mindestens 2 Std. kühlen.
3. Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden. Restlichen 4 Minzstängel waschen und trocken schütteln. Orangenscheiben, Eiswürfel und Minzestängel auf vier Gläser verteilen. Den Rhabarber-Eistee in die Gläser gießen und sofort servieren.