

Rezept

# Zuckerfreier Pfirsich-Eistee

Ein Rezept von Zuckerfreier Pfirsich-Eistee, am 26.04.2024

## Zutaten

- 2 Pfirsiche
- 3 Beutel Roiboos-Tee (ohne Zucker)
- 10 Eiswürfel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 Gläser (à 250 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 5 kcal, 1 g KH

## Zubereitung

1. Die Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen und in kleine Stücke schneiden.

---

2. Den Roiboos-Tee in einer Kanne mit 1 l kochendem Wasser übergießen. Die Pfirsichstücke dazugeben und alles 10 Min. ziehen lassen. Die Teebeutel entfernen, den Tee abkühlen und danach im Kühlschrank in mindestens 30 Min. eiskalt werden lassen.

---

3. Vor dem Servieren die Pfirsichstücke herausnehmen. Den Tee in eine Karaffe füllen, die Eiswürfel dazugeben und sofort servieren.