

Zitronen-Eistee #150

ZUTATEN

- 3 Beutel schwarzer Tee
- 150 g Zucker
- 150 ml Zitronensaft
- Eiswürfel

SO WIRD'S GEMACHT

1. Zunächst kocht ihr 1,5 Liter Wasser und lasst den Tee darin etwa fünf Minuten ziehen.
2. Nachdem ihr die Teebeutel herausgenommen habt, gebt ihr 150 g Zucker hinzu und rührt um, bis sich alles gut aufgelöst hat.
3. Danach gießt ihr 150 ml Zitronensaft zu. Diesen könnt ihr natürlich am besten frisch pressen oder aber ihr greift auf die günstige und schnellere Variante aus dem Supermarkt zurück. Anschließend alles nochmal gut verrühren.
4. Füllt in eine ausreichend große Schüssel eine gute Menge Eiswürfel ein. Es dürfen je nach Größe ruhig 10-15 Stück sein. Nun gießt ihr alles in diese Schüssel, sodass euer Eistee abgeschreckt wird.
5. Der Eistee ist nun fertig und kann entweder umgefüllt und kaltgestellt werden, oder aber ihr serviert ihn direkt im Glas auf Eiswürfeln. Prost!