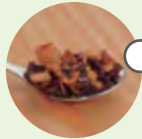


Roter Eistee

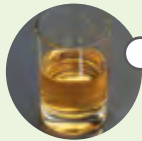


Zutaten

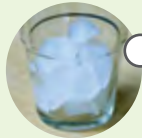
für 4 Gläser à 250 ml



600 ml Waldbeertee



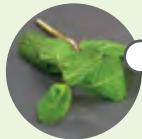
200 ml Apfeldirektsaft
(klar, gekühlt)



ein paar Eiswürfel



ein paar TK-Himbeeren



ein paar Minzblätter



Küchenwerkzeuge



Zeit 5 min
(plus Abkühlzeit)

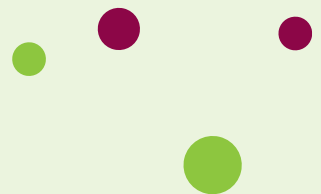
Messbecher

Löffel

Wasserkrug

*Variation

Statt Minze kann Zitronenmelisse
und statt der TK-Himbeeren
können auch TK-Blaubeeren
verwendet werden.



www.in-form.de
www.diekuechenpartie.de

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Roter Eistee



Zubereitung für 4 Gläser à 250 ml

- 1 Tee aufbrühen und abkühlen lassen.**
- 2 Apfelsaft, Eiswürfel und gefrorene Himbeeren hinzugeben.**
- 3 Minze waschen, Blätter abzupfen, in den Eistee geben und einmal umrühren.**



Tipps+Tricks

- Für den Teeaufguss ruhig eine größere Menge des getrockneten Tees verwenden als gewohnt, denn durch die Eiswürfel verdünnt dieser sich.

Eigene Notizen

zusammen**lecker**kochen

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

