

EinhornLiebe Eistee-Rezept

Du brauchst:

Teebeutel (hier unsere heiße EinhornLiebe)
Eis (Crushed- oder Würfeis - hier unsere Einhorn Eiswürfelformen)
Frische Minzzweige
Erdbeeren (frisch oder tiefgefroren)
Zitrone oder Limette
Teekanne (hier unsere EinhornTeekanne)
Dekorative Gläser
Strohhalme
Langer Löffel



An heißen Sommertagen ist es Zeit für Heiße EinhornLiebe! Das glaubst Du mir nicht. Dann schau mal her, was für ein zauberhaften Erfrischungsdrink Du daraus für den Sommer machen kannst. Dieser Erdbeer-Minz-Eistee ist super erfrischend, raffiniert und mit ganz viel EinhornLiebe versehen. Viel Spaß beim Nachmachen!

Und so geht's:

Um Dir den perfekten Eistee zu zaubern, brauchst Du die besten Zutaten. Prinzipiell kannst Du jeden Tee verwenden - ich empfehle Dir hier aber unsere HEISSE EINHORN LIEBE zu verwenden, um das beste Eistee Ergebnis zu bekommen. Außerdem brauchen wir ein wenig Zeit für die gut schmeckende Zubereitung.

Schritt 1

Brühe 1 Liter Wasser mit 5 Teelöffeln HEISSER EINHORN LIEBE und einem Minzzweig zusammen auf und lasse ihn abkühlen. Entferne Tee und Minzzweig und stelle den Tee in den Kühlschrank. Wenn Du eine andere Teesorte verwendest, dann spare nicht an Teebeuteln um den Geschmack hoch zu halten. Ich würde mindestens 5 Beutel verwenden. ACHTUNG: Entferne immer den Tee nach der Brühzeit, sonst wird dieser mit der Zeit bitter.

Schritt 2

Solange der Tee im Kühlschrank abgekühlt mache Dich an die Erdbeeren. Hier brauchen wir SAFT.

Möglichkeit 1: Wir nehmen frische Erdbeeren, zuckern diese und lassen sie über Nacht ziehen um Saft zu erhalten.

Möglichkeit 2: Wir nehmen tiefgefrorene Erdbeeren und lassen diese über Nacht auftauen.

Schritt 3

Der Tee ist abgekühlt und die Erdbeeren stehen im Saft? Wunderbar! Dann geht's jetzt los:



Fülle die Erdbeeren als erstes in das Glas oder die Karaffe. Gib anschließend Eiswürfel hinzu.

Je nachdem, wie süß Du den Eistee haben möchtest, kannst Du jetzt noch Zucker oder Honig hinzugeben.

Schritt 4

Jeder Eistee braucht etwas Säure. Nimm jetzt eine halbe Limette oder Zitrone und drücke den Saft in die Karaffe. Schneide vorher zwei Scheiben für die Kannen-Dekoration ab.



Schritt 5

Nun geben wir die Minze hinzu. Wir nehmen 2-3 Stängel und entferne die Blätter. Lasse jedoch an den Stängeln die obersten 5-6 Blätter dran.

Um nun die Poren in den Blättern zu öffnen und das Aroma zu entfalten, nehmen wir die abgelösten Blätter in die Hände und klatschen diese leicht zusammen.

Anschließend ab damit in die Kanne. Jetzt solltest Du den intensiven Minzduft in der Luft wahrnehmen. Drücke schlussendlich die Stängel leicht an, bevor Du sie dann ebenfalls in die Kanne steckst. Die Geschmacksstoffe in den Stängeln, die hier auch am intensivsten sind, geben dem Drink später dann einen noch intensiveren Minzgeschmack.



Schritt 6

Gieße nun den kalten Tee ins die Karaffe. Rühre alles mit einem langen Löffel um und gib noch ein wenig Eis hinein.

Jetzt geht es an die Deko: Schneide halbe Erdbeeren sowie deine Zitronen- oder Limettenscheiben und spicke diese mit den Minzstängeln an die Karaffe oder das Glas nach Belieben. Fertig zum Servieren. Lass dir die perfekte Abkühlung für einen sonnigen Sommertag schmecken.

