



SELBSTEGMACHER EISTEE

1. Bringt einen Liter Wasser zum kochen und hängt die 6 Teebeutel hinein. Lasst alles nun maximal 5 Minuten ziehen.

2. In der Zwischenzeit könnt ihr die Minze, die Limetten und die Zitrone gründlich waschen. Die Zitrone und eine Limette schneidet ihr nun in dünne Scheiben. Die restlichen Limetten werden halbiert.

3. Nehmt die Teebeutel aus dem Tee heraus und gebt den Zucker hinzu. Nun muss der Tee schnell heruntergekühlt werden. Dazu gebt ihr Eiswürfel und ca. 100 ml kaltes Wasser hinzu.

4. Jetzt kommen die gewaschene Minze und die Zitronen und Limettenscheiben dazu. Von den restlichen Limetten nehmt ihr den Saft und gebt ihn ebenfalls hinzu. Schon ist euer Eistee fertig.

WAS IHR BENÖTIGT:

- 6 Teebeutel Schwarztee
- 5 Stiele frische Minze
- 3-4 Limetten
- 1 Zitrone
- 5 EL Zucker
- Eiswürfel aus ca. 1 Liter Wasser

Lurchi 