

Für einen Liter Eistee braucht's

3 EL	Kräutertee (Morgen-, Tages Intens-, oder Abend Tee)
1 Stk.	Teebeutel zum befüllen
1 l	Wasser
60 ml	Honig oder Agavendicksaft
5 Stk.	Minzzweige
1 Stk.	Zitrone
einige	Eiswürfel

So wird's gemacht

Wasser erhitzen und in einen Krug geben. 3 EL Kräutertee in einen Teebeutel geben und 10 Minuten im heißen Wasser ziehen lassen. Während der Tee durchzieht, die Hälfte der Zitrone auspressen und die andere Hälfte in Scheiben schneiden. Den Teebeutel aus dem Wasser nehmen und gut ausdrücken. Der Tee soll schliesslich schön stark sein.

Nach belieben mit Honig oder Agavendicksaft süssen und anschliessend 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Ca. 5 frische Minzzweige, Saft der Zitrone und 3 oder 4 Scheiben der Zitrone in den Krug geben. Ein Glas mit Eiswürfeln füllen, den gekühlten Tee darübergeben und geniessen.

Eistee mit i-like Rezepturen

Ein Durstlöcher der Extraklasse! Die richtige Mischung sorgt für die leckeren Aromen.

Tipp: Wer möchte kann den Eistee zusätzlich mit anderen Früchten und Kräutern verfeinern.