

Eistee Homemade



Quelle

[Stehauffrau.de](https://stehauffrau.de)



Portionen

5



Zeit

15 Minuten

Zutaten:

- Schwarzer Tee (ich nehme Ceylon)
- Eiswürfel
- Zitrone
- Minze
- nach Geschmack: Pfirsich, Honig, Beeren ect.

So wird es gemacht:

- 1 Schwarzen Tee in gewünschter Stärke kochen
- 2 Während der Tee zieht füllt ihr in ein großes Gefäß Eiswürfel bis zur Hälfte, also ca. 1 Liter. Nach ca. 5 Minuten (je nach gewünschter Stärker mehr oder weniger Ziehzeit) schüttet ihr den Tee auf die Eiswürfel und stellt das ganze in den Kühlschrank.
- 3 Dann einfach noch die gewünschte Menge Zitronen in Scheiben schneiden und die Minze zupfen. Die gebt ihr dann zum jetzt lauwarmen Eistee. Dann heisst es warten bis er abgekühlt ist.