

# Pfirsich-Eistee á la Sonnenpark



- 1L Wasser ✓
- 3 Beutel guter schwarzer Tee ✓
- 2 Pfirsiche ✓
- 10-15 Minzblätter ✓
- 1 halbe Zitrone ✓
- Eiswürfel ✓
- etw. Honig ✓

Für den perfekten Pfirsich-Eistee bereitet ihr zuerst den Schwarztee gemäß Anleitung zu. Je nach Teesorte, können die Zubereitungstemperatur und Ziehzeiten variieren. Wichtig ist nur, dass ihr einen möglichst geschmackvollen Tee herausbekommt. Honig und Zitrone kommt erst zum Schluss dazu. Sollte nun noch Flüssigkeit fehlen, gießt kaltes Wasser zum Tee hinzu, bis ihr ca. 1L Flüssigkeit habt. Diese lassen wir nun im Kühlschrank abkühlen. Inzwischen werden die Pfirsiche in Streifen geschnitten. Die dabei austretende Flüssigkeit bitte auf keinen Fall wegwerfen, sondern direkt in den Tee geben. So verstärkt sich das Aroma.

Ist der Tee ausreichend abgekühlt (gern mit Eiswürfeln nachhelfen, wenn es schneller gehen soll), gebt ihr die Pfirsiche und Minze hinzu. Nach einer Ziehzeit von ca. 1 Stunde darf dann auch mit dem Honig werden und der Saft einer halben Zitrone hinzugegeben werden. Das sorgt für den nötigen Kick.

Kleiner Tipp: Der Honig löst sich in kalter Flüssigkeit eher schwerer auf. Mit viel rühren, funktioniert es aber trotzdem.

Wir sagen Prost!



LUST AUF MEHR?

EINFACH AUF UNSEREM BLOG SONNENPARK HOME  
[HTTPS://HOME.SONNENPARK.DE](https://home.sonnenpark.de) VORBESCHAUEN