

Rezept

Ingwer-Eistee



Zutaten

Ingwer-Eistee (4 Gläser)

4 Beutel Früchtetee
(z.B. Apfel, Kirsche)
1 Stück Ingwer (etwa 3 cm)
2 EL Zucker
etwas Zitronensaft
1 Zitrone
16 Eiswürfel

Außerdem brauchst Du:

1 Küchenmesser
1 Schneidebrett
1 Sieb
1 Krug oder Kanne

Und so geht's

- 1** Erst mal Hände waschen....
- 2** Nimm das Ingwerstück und schneide die Schale dünn ab. Nun würfelst Du den Ingwer grob. Gib die Ingwerwürfel zusammen mit den Teebeuteln in einen großen Krug oder Kanne.
- 3** Erhitze Wasser und gieße einem halben Liter kochenden Wassers auf die Teebeutel und den Ingwer. Lass das Ganze etwa 10 Min. ziehen. Anschließend nimmst Du die Teebeutel heraus und gießt den Tee durch ein feines Sieb in eine Kanne. Nun lass alles etwas abkühlen (etwa ½ Stunde).
- 4** Süße den Tee, dann schmecke alles mit etwas Zitronensaft ab.
- 5** Spüle die Zitrone heiß ab, trockne sie und schneide sie in Spalten. Lege 4 Eiswürfel in ein Glas, dann Zitronenspalten, fülle das Glas mit Eistee auf und serviere alles.

Gute Erfrischung!

