

Eistee



1) Der Klassiker: Schwarztee Earl Grey mit Zitrone

Zutaten

- 5 Teemäßchen Earl Grey Schwarztee vom Oasis Versand
- 1,6 l kochendes Wasser
- 100 g Reissirup ODER 50 g Birkenzucker (Xylit)
- 2 Bio-Zitronen

Zubereitung

Den Tee in einen Teebeutel füllen, in das Glas / die Teekanne hängen und mit dem kochenden Wasser überbrühen (wenn Ihr Mason Ball Jars benutzt, diese bitte zum Aufgießen immer in die Spüle stellen! Mir ist in drei Jahren ständiger Benutzung zwar erst einmal eines beim Einfüllen geplatzt, aber ich war heilfroh, daß keines meiner Kinder gerade in diesem Moment neben der Arbeitsplatte stand!). Nach 5 Minuten Ziehzeit den Teebeutel entfernen und den Tee etwas abkühlen lassen. Wenn er noch gut warm, aber nicht mehr heiß ist, geht es weiter: nun wird das Süßungsmittel Eurer Wahl hinzugegeben. Wenn Ihr sehr süßen Eistee gewohnt seid, müßt Ihr eventuell noch nachsüßen: das hängt natürlich auch von der Größe der Zitronen ab - und die kommen als nächstes dran! Eine Zitrone wird bis zur Hälfte in feine Scheiben geschnitten und in das Teeglas gegeben. Die nun verbliebenen anderthalb Zitronen werden mit der Zitronenpresse ausgepresst: der Saft wird dem Tee hinzugefügt, ich gebe auch gerne das Fruchtfleisch mit in das Teeglas. Nun wird das Glas gut verschlossen und kräftig geschüttelt, bis sich das Süßungsmittel Eurer Wahl vollständig aufgelöst hat. Um Euren Kühlschrank nicht zu überfordern, sollte der Tee erst auf Zimmertemperatur heruntergekühlt sein, ehe man ihn zum Kühlen in den Kühlschrank gibt. Wenn der Eistee im Kühlschrank kaltgestellt wurde, schüttelt man ihn vor dem Servieren nochmals gut auf und gießt ihn in ein mit mehreren Eiswürfeln gefülltes Trinkglas.

Achtung: dieser Tee ist durch den Teeingehalt NICHT für Kinder geeignet!

2) Zweierlei Grüntee Orange

Zutaten

für beide Versionen:

- 3 Teemäßchen Grüntee Orange vom Oasis Versand
- 1,5 l kochendes Wasser

Version 1: Grüntee Orange mit Orangensaft

- 50 g Reissirup ODER 25 g Birkenzucker (Xylit)
- 3 Bio-Orangen
- 1 Bio-Zitrone

Version 2: Grüntee Orange mit Zitronensaft

- 100 g Reissirup oder 50 g Birkenzucker (Xylit)
- 2 Bio-Zitronen

Zubereitung

Den Tee in einen Teebeutel füllen, in das Glas / die Teekanne hängen und mit dem etwa fünf Minuten lang abgekühlten Wasser überbrühen (wenn Ihr Mason Ball Jars benutzt, diese bitte zum Aufgießen immer in die Spüle stellen! Mir ist in drei Jahren ständiger Benutzung zwar erst einmal eines beim Einfüllen geplatzt, aber ich war heilfroh, daß keines meiner Kinder gerade in diesem Moment neben der Arbeitsplatte stand!).

Nach 10 Minuten Ziehzeit den Teebeutel entfernen und den Tee etwas abkühlen lassen. Wenn er noch gut warm, aber nicht mehr heiß ist, geht es weiter: nun wird das Süßungsmittel Eurer Wahl hinzugegeben.

Bei der **ersten Version** des Orangen-Eistees wird eine halbe Orange in feine Scheiben geschnitten und in das Teeglas gegeben. Die nun verbliebenen 2 1/2 Orangen sowie die Zitrone werden ausgepresst und (wenn man mag mitsamt dem Fruchtfleisch!) dem Tee hinzugefügt. Nun wird das Glas gut verschlossen und kräftig geschüttelt, bis sich das Süßungsmittel Eurer Wahl vollständig aufgelöst hat. Um Euren Kühlschrank nicht zu überfordern, sollte der Tee erst auf Zimmertemperatur heruntergekühlt sein, ehe man ihn zum Kühlen in den Kühlschrank gibt. Wenn der Eistee im Kühlschrank kaltgestellt wurde, schüttelt man ihn vor dem Servieren nochmals gut auf und gießt ihn in ein mit mehreren Eiswürfeln gefülltes Trinkglas.

Achtung: dieser Tee ist durch den Teeingehalt NICHT für Kinder geeignet!

Bei der **zweiten Version** des Orangen-Eistees wird eine Zitrone bis zur Hälfte in feine Scheiben geschnitten und in das Teeglas gegeben. Die nun verbliebenen anderthalb Zitronen werden mit der Zitronenpresse ausgepresst: der Saft wird dem Tee hinzugefügt, ich gebe auch gerne das Fruchtfleisch mit in das Teeglas. Nun wird das Glas gut verschlossen und kräftig geschüttelt, bis sich das Süßungsmittel Eurer Wahl vollständig aufgelöst hat. Um Euren Kühlschrank nicht zu überfordern, sollte der Tee erst auf Zimmertemperatur heruntergekühlt sein, ehe man ihn zum Kühlen in den Kühlschrank gibt. Wenn der Eistee im Kühlschrank kaltgestellt wurde, schüttelt man ihn vor dem Servieren nochmals gut auf und gießt ihn in ein mit mehreren Eiswürfeln gefülltes Trinkglas.

Achtung: dieser Tee ist durch den Teeingehalt NICHT für Kinder geeignet!

3) Apfelglück

Zutaten

- 5 Teemäßchen "Familienfrüchtetee" vom Oasis Versand
- 1,4 l kochendes Wasser
- 500 ml Apfelsaft

Zubereitung

Den Tee in einen Teebeutel füllen, in das Glas / die Teekanne hängen und mit dem kochenden Wasser überbrühen (wenn Ihr Mason Ball Jars benutzt, diese bitte zum Aufgießen immer in die Spüle stellen! Mir ist in drei Jahren ständiger Benutzung zwar erst einmal eines beim Einfüllen geplatzt, aber ich war heilfroh, daß keines meiner Kinder gerade in diesem Moment neben der Arbeitsplatte stand!). Wenn der Tee zimmerwarm ist, wird der Teebeutel entfernt, der Saft hinzugefügt und das Teeglas gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahrt. Zum Servieren wird der Eistee in ein mit mehreren Eiswürfeln gefülltes Trinkglas gegossen.

4) Kirschenspaß

Zutaten

- 5 Teemäßchen Früchtetee "Kirschenspaß" vom Oasis Versand
- 1,4 l kochendes Wasser
- 500 ml Traubensaft

Zubereitung

Den Tee in einen Teebeutel füllen, in das Glas / die Teekanne hängen und mit dem kochenden Wasser überbrühen (wenn Ihr Mason Ball Jars benutzt, diese bitte zum Aufgießen immer in die Spüle stellen! Mir ist in drei Jahren ständiger Benutzung zwar erst einmal eines beim Einfüllen geplatzt, aber ich war heilfroh, daß keines meiner Kinder gerade in diesem Moment neben der Arbeitsplatte stand!). Wenn der Tee zimmerwarm ist, wird der Teebeutel entfernt, der Saft hinzugefügt und das Teeglas gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahrt. Zum Servieren wird der Eistee in ein mit mehreren Eiswürfeln gefülltes Trinkglas gegossen.