

Selbstgemachter Eistee



Eines vorweg: ich brühe meine Eistees immer direkt in 1,9l-Gläsern auf, die ich dann sowohl stehend als auch liegend im Kühlschrank lagern kann. Das hat sich bei unserem enormen Eisteeverbrauch absolut

bewährt und ich kann solche dichten Schraubgläser von Herzen empfehlen! Wenn Ihr Euch erst einmal mit kleineren Mengen herantasten wollt, müßt Ihr die Mengenangaben meiner Rezepte eben an die Füllmenge Eurer Gefäße anpassen.

Ich benutze zum Aufbrühen immer ungebleichte Teefilter wie [diese](#) hier und solche [Teefilter-Clips](#), die ich wirklich praktisch finde. Allerdings ist mir ein Glas beim Einfüllen des heißen Wassers schon einmal geplatzt, deshalb vorsichtshalber immer das kochende Wasser in der Spüle über den Teebeutel gießen! Der Teemaßlöffel, welchen ich als Maßeinheit für diese Rezepte benutzt habe, ist [dieser](#) hier.

1) Nana Minze küsst Orange

Zutaten

- 1,5 Liter kochendes Wasser (ca 100° Celsius)
- 8 Teemaßlöffel [Nana Minze](#) (wenn Ihr die Minze in den Beutel gefüllt habt, könnt Ihr diesen kurz so richtig durchkneten: dann brechen die Blätter und die ätherischen Öle der Nana Minze können sich besser entfalten)
- Der Saft von 2 1/2 Bio-Orangen
- Der Saft einer Bio-Zitrone
- 30 g [Birkenzucker](#) (optional)
- 1/2 Bio-Orange, in Scheiben geschnitten, zur Dekoration
- 1 Zweig frische Minze zur Dekoration
- Eiswürfel

Zubereitung

Den Tee in einen Teebeutel füllen, in das Glas / die Teekanne hängen und mit dem sprudelnd kochenden Wasser überbrühen. 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 eine halbe Orange in feine Scheiben geschnitten und in das Teeglas gegeben (wenn Ihr Euren Eistee später dekorieren wollt, legt gleich ein, zwei Scheiben dafür zur Seite!). Die verbliebenen 2 1/2 Orangen sowie die Zitrone werden ausgepresst und (wenn man mag, mitsamt dem Fruchtfleisch!) dem Tee hinzugefügt. Wenn Ihr zusätzlich mit Birkenzucker süßen wollt, ist jetzt der perfekte Zeitpunkt dazu. Nun wird das Glas gut verschlossen und kräftig geschüttelt, bis sich der Birkenzucker 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 Ihr ihn vor dem Servieren nochmals gut auf und gießt ihn in ein mit mehreren Eiswürfeln gefülltes Trinkglas. Das reicht natürlich schon für einen ungetrübten Eisteegeuß: aber mir macht es besonders viel Freude, das Glas (oder in meinem Fall die Flasche!) noch passend zu dekorieren.

Also gebe ich zu den Eiswürfeln noch Orangenscheiben, dekoriere alles mit einem Zweig frischer Minze und stelle einen Glashalm in den kühlen Eistee! JETZT ist Euer Eistee mit kühlender Nana Minze und frischer Orange WIRKLICH fertig!

2) Grüner Holunderblütentraum

Zutaten

- 1,7 Liter kochendes Wasser, leicht abgekühlt (ca 80° Celsius)
- 4 Teemaßlöffel [BIO Darjeeling Green](#)
- 200 ml [Holunderblütensirup](#)
- Zitronenscheiben zur Dekoration
- wenn vorhanden: Holunderblüten zur Dekoration
- Eiswürfel

Zubereitung

Den Tee in einen Teebeutel füllen, in das Glas / die Teekanne hängen und mit dem kurz abgekühlten, heißen Wasser überbrühen. Nach 3 Minuten Ziehzeit den Teebeutel entfernen und den Tee etwas abkühlen lassen.

Ist der Darjeeling abgekühlt, gibt man den Holunderblütensirup hinzu, verschließt das Glas und schüttelt den Inhalt gut durch. Anschließend wird der Eistee im Kühlschrank einige Stunden gut gekühlt.

Ist der Eistee schön kalt, schüttelt Ihr ihn vor dem Servieren nochmals gut auf und gießt ihn in ein mit mehreren Eiswürfeln gefülltes Trinkglas. Das reicht natürlich schon für einen ungetrübten Eisteegeuß: aber mir macht es besonders viel Freude, das Glas noch passend zu dekorieren.

Dazu gebe ich nach den Eiswürfeln während der Holunderblütensaison noch einen Zweig Holunderblüten, Zitronenscheiben und einen Glashalm in das Glas: wenn das kein Grüner Holunderblütentraum ist!

3) Goldener Engel auf Eis

Zutaten

- 1,8 Liter kochendes Wasser (ca 100° Celsius)
- 6 Teemaßlöffel [Rotbuschtee Goldener Engel](#)
- 2 [Zimtstangen](#)
- 50 g [Birkenzucker](#)
- 1 [Zimtstange](#) zur Dekoration (kann beliebig oft wiederverwendet werden!)
- Eiswürfel

Zubereitung

Den Tee in einen Teebeutel füllen, in das Glas / die Teekanne hängen, zwei Zimtstangen hinzufügen und alles mit dem sprudelnd kochenden Wasser überbrühen. Nach 10 Minuten Ziehzeit den Teebeutel entfernen (die Zimtstangen dürfen bleiben!) und den Tee etwas abkühlen lassen.

Wenn er noch gut warm, aber nicht mehr heiß ist, geht es weiter: Ihr fügt den Birkenzucker hinzu, schließt das Glas feste und schüttelt immer mal wieder, bis sich der Birkenzucker 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 Ihr ihn vor dem Servieren nochmals gut auf und gießt ihn in ein mit mehreren Eiswürfeln gefülltes Trinkglas. Das reicht natürlich schon für einen ungetrübten Eisteegeuß: aber mir macht es besonders viel Freude, das Glas (oder in meinem Fall die Flasche!) noch passend zu dekorieren. Dazu gebe ich nach den Eiswürfeln einfach noch eine Zimtstange und einen Glashalm in die Flasche: und schon ist der Goldene Engel auf Eis servierbereit!

4) Zitroniger Apfelspaß

Zutaten

- 1,4 Liter kochendes Wasser (ca 100° Celsius)
- 5 Teemaßlöffel Bio-Tee [Hanf Zitrone](#)
- 400 ml Bio-Apfelsaft
- Der Saft von 1 1/2 Bio-Zitronen
- 1/2 Bio-Zitrone, in Scheiben geschnitten (davon eine oder zwei zur Dekoration beiseite legen!)
- 30 g [Birkenzucker](#)
- 1 Scheibe Apfel, zum Dekorieren
- Eiswürfel

Zubereitung

Den Tee in einen Teebeutel füllen, in das Glas / die Teekanne hängen und mit dem sprudelnd kochenden Wasser überbrühen. 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: jetzt wird eine halbe Zitrone in feine Scheiben geschnitten und in das Teeglas gegeben (wenn Ihr Euren Eistee später dekorieren wollt, legt gleich ein, zwei Scheiben dafür zur Seite!). Die verbliebenen 1 1/2 Zitronen werden ausgepresst und (wenn man mag, mitsamt dem Fruchtfleisch!) dem Tee hinzugefügt. Nun kommt auch der Birkenzucker und der Apfelsaft dazu. Dann wird das Glas gut verschlossen und kräftig geschüttelt, bis sich der Birkenzucker vollständig aufgelöst hat. Um Euren Kühlschrank nicht zu überfordern, sollte der Tee erst auf Zimmertemperatur heruntergekühlt sein, ehe Ihr ihn zum Kühlen in den Kühlschrank gebt.

Wenn der Eistee im Kühlschrank kaltgestellt wurde, schüttelt Ihr ihn vor dem Servieren nochmals gut auf und gießt ihn in ein mit mehreren Eiswürfeln gefülltes Trinkglas. Das reicht natürlich schon für einen ungetrübten Eisteegeuß: aber mir macht es besonders viel Freude, das Glas noch passend zu dekorieren. Dazu stecht Ihr aus der Apfelscheibe mit kleinen Ausstechförmchen Figuren aus. Wenn Ihr die Apfelscheibe vorher von beiden Seiten mit den Zitronenscheiben abreibt, wird sie auch nicht braun!

Diese ausgestochenen Apfelstückchen kommen nach den Eiswürfeln zusammen mit den Zitronenscheiben in das Eistee Glas, eine Zitronenscheibe auf den Rand gesteckt und ein Glashalm geben Eurem zitronigen Apfelspaß den letzten Schliff.

Ich hoffe, Ihr seid genauso begeistert von diesen frischen Eisteesorten wie wir. Auf den Sommer!