

Eistee für heiße Sommertage

Niveau

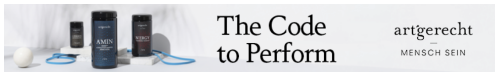
Einfach

★ ☆ ☆

Zutaten

Für 6 Gläser:

- 6 TL Schwarztee
- 2 Zitronen
- 2 EL Holunderblütensirup



Werbung: Nutze den **Gutschein-Code TIME2TRI** bei deiner Erstbestellung auf https://artgerecht.com und erhalte **10% Rabatt**.

Zubereitung

Die Basis ist ein Schwarztee, am besten die Sorte Ceylon, da diese sehr mild und aromatisch ist. Im Rezept beschrieben ist der Klassiker mit Zitrone, aber natürlich lässt sich das auch ganz einfach variieren mit Limetten oder Orangen.

Den Schwarztee mit 1 Liter kochendem Wasser aufgießen. Am besten funktioniert das in einer French Press Kanne, da der Tee hier viel Platz hat, um sein Aroma zu entfalten. Eine doppelt so große Kanne zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen (am besten große Eiswürfel, kein Crushed-Eis). Den Tee nach der Ziehzeit direkt über die Eiswürfel gießen, so wird er schock gekühlt. Den Saft einer Zitrone und 2 EL Holunderblütensirup in die Kanne dazu geben und umrühren.

Große Trinkgläser zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen, eine Scheibe Zitrone dazu und den Eistee darüber geben. Für etwas Spritzigkeit nach Belieben etwas kalten Sprudel dazugeben.

Eiskalt genießen :)

© 2026 TIME2TRI GmbH