

Eistee Rezepte

Grundrezept für Eistee mit Schwarztee

Für eine Kanne Eistee (reicht für vier bis sechs Personen) benötigen Sie:

- 1 Liter frisches Wasser
- 12 Teemaß schwarzen Tee (z.B. Ceylon OPI „Greenfield“ kbA #12.115)
- 3 unbehandelte Zitronen
- 25 Eiswürfel

Brühen Sie den Tee mit einem Liter Wasser auf und lassen Sie den Tee 3 min. ziehen. Nehmen Sie für Eistee immer die doppelte Menge Tee. Anschließend waschen Sie die Zitronen und halbieren diese. Drei halbe Zitronen pressen Sie aus und vermengen den Saft mit dem Tee. Die restlichen Zitronenhälften in dünne Scheiben schneiden.

Der Eistee wird nach Geschmack gesüßt – manche mögen es süßer, andere gerne herber. Hier entscheidet schlichtweg der Geschmack.

Nun wird der Eistee „geschockt“ - das heißt, dass der heiße Tee über die Eiswürfel gegossen wird. Der Tee wird sofort kalt und schmeckt herrlich erfrischend!

Mit Apfelsaft, Aprikosensaft oder Pfirsichnektar, Zitrusfrüchten oder Minzeblättern kann jeder nach eigenem Geschmack seinen individuellen Eistee kreieren.

Grundrezept Eistee mit Rooibos Tee oder Früchtetee

Für eine Kanne Eistee benötigen Sie:

- 1 Liter frisches Wasser
- 8 Teemaß Rooibostee z.B. Gojo – Cranberry - Granatapfel oder 8 Teemaß Früchtetee z.B. Pfirsich – Apfel - Karotte
- 1 Zitrone

Brühen Sie den Tee mit einem Liter Wasser auf und lassen Sie den Tee 5-7 min. ziehen. Nehmen Sie für Eistee immer die doppelte Menge Tee. Pressen Sie den Saft einer Zitrone aus und vermengen den Saft mit dem Tee. Sie können den Eistee nun kaltstellen. Nach dem Erkalten kann der Tee mit x- beliebigen Säften verfeinert werden. Hierzu eignen sich insbesondere Traubensaft, Apfelsaft, Orangensaft aber auch Sprudelwasser.

Grundrezept Eistee mit türkischem Apfeltee

Für eine Kanne Eistee benötigen Sie:

- 1 Liter frisches Wasser
- 10 Teemaß türkischer Apfeltee (z.B. TA Apfel/Birne #26.153)
- 500 ml Apfelsaft

Brühen Sie den Tee mit einem Liter Wasser auf und lassen Sie diesen 15 min ziehen. Lassen Sie den Tee im Kühlschrank erkalten.

Fügen Sie je nach Geschmack Apfelsaft hinzu. Servieren Sie ihn mit Eiswürfeln.

Grundrezept für „Kinderbowle“

Für eine Kanne Eistee benötigen Sie:

400 g Früchte der Saison (z.B. Erdbeeren, Kirschen, Apfelsinen, Kiwi, Pfirsiche)
Zitronensaft von einer ganzen Frucht
500 ml Apfelsaft oder Orangensaft
500 ml Rooibostee Vitaminbombe
100-200 g Gummibärchen
Eiswürfelbehälter

Gummibärchen in die Eiswürfelbehälter geben, Wasser oder klaren Apfelsaft hinzufügen und in den Gefrierschrank geben. Brühen Sie den Rooibos Tee mit einem ½ Liter Wasser auf und lassen Sie ihn 5-8 min ziehen. Danach kaltstellen. Früchte der Saison (Erdbeere, Kiwi, Orangen, Apfelsinen oder Pfirsiche) in mundgerechte Stücke schneiden und in ein Bowlegefäß geben. Früchte mit dem Saft der Zitrone beträufeln. Rooibos Tee und Apfelsaft angießen. Eiswürfel zugeben und servieren.

Grundrezept für Grüner Eistee mit Lemon

Für eine Kanne Eistee benötigen Sie:

0,5 Liter frisches Wasser
10 Teemaß grüner Tee z. B.: BIO Ginger - Lemon
etwas Zucker „Kokosblütenzucker“
2 frische Limonen

Eistee mit Lemon schmeckt nicht nur sehr erfrischend, sondern ist auch eine gesunde Alternative zu meist sehr stark gesüßten Erfrischungsgetränken. Grüner Eistee mit Lemon lässt sich auch in größerer Menge gut vorbereiten und in Glaskaraffen umgefüllt im Kühlschrank auf Vorrat 2-3 Tag halten.

Grünen Tee in eine Teekanne füllen. In einem Wasserkocher etwas mehr als 0,5 Liter Wasser sprudelnd aufkochen. Das Wasser einen kleinen Moment abkühlen lassen, bis es nicht mehr sprudelt. Dann die Teeblätter leicht mit Wasser bedecken. Den Aufguss durch ein Teesieb abgießen.

Die vorgebrühten Teeblätter wieder in die Teekanne füllen. Das Wasser auf 80 Grad abkühlen lassen und über die Teeblätter gießen. Grüner Tee sollte 2-3 Minuten ziehen. Den heißen Tee mit Zucker süßen. Eiswürfel in eine Glaskaraffe füllen und den heißen grünen Tee durch ein Teesieb langsam über das Eis gießen. Dadurch kühlt der grüne Tee sehr schnell ab. Die Eiswürfel schmelzen und verdünnen den Tee. Den Saft von zwei frisch gepressten Limonen zufügen und umrühren. Dadurch wird der Eistee leicht trübe, wie oben auf dem Bild zu sehen. Grüner Eistee mit Lemon schmeckt gut gekühlt am besten.

Zum Servieren kann man zusätzlich frische Eiswürfel in die Trinkgläser füllen und den Eistee darüber gießen. Mit einer Limone verzieren.

Grundrezept für Früchtetee-Eistee

Für eine Kanne Eistee benötigen Sie:

1 Liter frisches Wasser

8 Teemaß Früchtetee Sorgenfrei

Orangensaft (optimal frisch gepresst) Eiswürfel aus Orangensaft

1 Zitrone

etwas Zucker

2 Orangen

Orangensaft in Eiswürfelbehälter gießen und frieren. Brühen Sie den Früchtetee mit einem Liter Wasser auf und lassen Sie ihn 10-15 min. ziehen. Je nach Geschmack etwas Zucker hinzufügen (ist bei dem Tee eigentlich nicht erforderlich).

Danach kaltstellen.

Vor dem Servieren mit Orangensaft auffüllen und etwas Zitronensaft beifügen.

Orangen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Diese halbieren, die

Gläserränder mit Zitronensaft nässen und in Zucker tauchen.

Dadurch entsteht ein dünner Zuckerrand am Glasrand. Einige Orangeneiswürfel in das Glas geben. Den Tee mit Orangensaft einfüllen. Die Orangenscheiben hinzufügen. Eine halbe Orangenscheibe an den Glasrand stecken.