



Leges erfrischender Eistee-Sirup 🍹 🧊 🍋

1 kg Rohrzucker
 1 Liter frisch gepresster Zitrusaft
 (also Limette, Zitrone und Orange)
 Schalen von 2–3 Bio-Zitrusfrüchten
 (in feine Streifen geschnitten)
 eine Prise Salz
 40 g Teeblätter
 (Grüner Tee oder Rooibos)



Gieße den Zitrusaft in einen Topf. Gib den Tee, die Fruchtschalen, den Zucker und eine kleine Prise Salz dazu.

Lass alles zusammen vorsichtig auf dem Herd kochen. Rühre dabei immer wieder um. Nach etwa acht bis zehn Minuten sollte sich der Zucker ganz aufgelöst haben – dann ist der Sirup fertig!

Gieße die Flüssigkeit durch ein feines Sieb oder Tuch, damit keine Stückchen drinbleiben. Füll den Sirup in saubere Flaschen und lass ihn abkühlen.

Und so machst du daraus Eistee:

Gib ein bisschen Sirup in ein Glas (etwa 1 Teil Sirup und 10 Teile Wasser). Dann noch Eiswürfel rein – und schon hast du deinen eigenen leckeren Eistee!