

# Eistee selber machen? Ohne Wasser zu kochen?

Das Kaltziehen mit den Zinger Tee's von Celestial Seasonings ist so einfach:

- 1 Liter Kaltwasser in den Krug
- 5-6 Teebeutel hinzu und für
- 2 Std. oder länger in den Kühlschrank.
- Teebeutel raus und grosszügig süssen. ☀
- Fertig ist das frische Trinkvergnügen!

☀ Normal mit ca. 80g Zucker auf 1 Liter gesüsst.  
Zur Süssung empfehlen wir Palmzucker, Panela Vollrohrzucker, Biona-Birnendicksaft oder Eden-Agavendicksaft. Für einen Deluxe-Tee mit exquisitem Aroma verwenden Sie 1 dl Ahornsirup pro 1 Liter Tee.

Red Zinger der Kühlende - ideal für heisse Sommertage.  
Lemon Zinger ist der Beliebte mit dem Zitronen-Aroma.  
Wild Cherry Blackberry und  
Raspberry Zinger für Waldbeeren-Liebhaber.  
Orange Mango Zinger der Milde, Edle, Fruchtige.  
Grüntee der Herbe mit der wohltuenden Wirkung.