saisonküche

Mojito-Eistee



Zubereitung

- 1. Wasser aufkochen. Pfanne vom Herd ziehen. Grün- und Schwarztee beigeben. Tee zugedeckt 5-8 Minuten ziehen lassen. Teebeutel entfernen. Tee mit der Hälfte des Zuckers süssen und vollständig auskühlen lassen.
- 2. Zum Servieren Limetten heiss waschen und in Stücke schneiden. Minzeblättchen in Gläser à ca. 5 dl Inhalt verteilen. Restlichen Zucker und Limetten daraufgeben. Mit einem Holzstössel (Mojitomörser) zerstampfen. Viel Eis beigeben und mit Tee aufgiessen.

Zubereitungszeit

20 Minuten + auskühlen lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	110 kcal
Eiweiss:	keine Angaben
Fett:	keine Angaben
Kohlenhydrate:	25 g

Zutaten für 2 l

2 I	Wasser
3 Beutel	Grüntee
2 Beutel	Schwarztee
5 EL	Rohzucker
3	Limetten

4 grosse Zweige Pfefferminze

Crushed Ice

1 von 1 2011-06-10 22:11