

Rooibos-Eistee



Zubereitung

1. Wasser und Zucker aufkochen. Über die Teebeutel giessen und Rooibostee dazumischen. Ca. 8 Minuten ziehen lassen. Absieben. Die Hälfte der Zitronen vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Restliche Zitrone auspressen. Saft zum Tee geben. Diesen abkühlen lassen und ca. 1 Stunde kühl stellen. Kurz vor dem Servieren Pfefferminzblätter dazuzupfen. Zitronenstücke begeben und mit Eis servieren.

Zubereitungszeit

20 Minuten + abkühlen lassen + ca. 1 Stunde kühl stellen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	90 kcal
Eiweiss:	keine Angaben
Fett:	keine Angaben
Kohlenhydrate:	21 g

Zutaten

Ergibt 8 Drinks à ca. 2,5 dl

1.6 l	Wasser
160 g	Zucker
4 Beutel	Hagebuttentee
4 EL	Rooibostee
2	Bio-Zitronen
2 Zweige	Pfefferminze
200 g	Eiswürfel