| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| klein | 5 Min. | Sommer | Grossbritannien |

# ICE TEA



Rezept und Foto: compactcook.com

## KURZ VORGESTELLT

Ein klassischer Ice Tea wird mit Schwarztee gebraut. Auch Tee mit Grüntee oder Kräutern sorgt für den Cooldown an heissen Tagen. Die weiteren Zutaten Zucker, Zitrusfrüchte oder Pfefferminz, Zitronenmelisse oder Eisenkraut sind frei wählbar.

## ZUTATEN (4 PERSONEN)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 5 dl | Wasser | 1 EL | Zucker |
| 3 TL | Schwarztee | 1 | Zitrone, Saft |
| | | 3 dl | Eiswürfel |

## ZUBEREITUNG

1. Den Schwarztee mit nicht ganz kochendem Wasser aufbrühen. 3-5 Min. ziehen lassen. Durch ein Sieb giessen, mit Zucker verrühren und auskühlen lassen.
2. Tee mit Saft von Zitronen oder Limetten mischen und mit Eiswürfeln auffüllen.

TIPP: Zweige von Pfefferminz oder Zitronenmelisse und Scheiben von Zitrusfrüchten ins Glas oder in den Krug schichten.