

# Erdbeer-Eistee

Der selbstgemachte Erdbeer-Eistee mit frischen Erdbeeren aus dem Garten schmeckt wunderbar fruchtig und erfrischend.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,4 h



## Zutaten

1 kg	<a href="#">Erdbeeren</a>
1 l	Leitungswasser
1 Stk.	Schwarztee (Teebeutel)
2 Stk.	Früchtetee (oder Waldbeeren Teebeutel)
1 EL	frisch gepresster Zitronensaft
Nach Belieben	<a href="#">Zucker</a>
	Eiswürfel
	Zitronenmelisse

## Zubereitung

1. Für den erfrischenden **Erdbeer-Eistee** die Hälfte der Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Zusammen mit dem Wasser in einen Kochtopf geben und aufkochen. Von der Hitze nehmen, die Teebeutel hinzufügen und zirka 5-8 Minuten ziehen lassen. Danach die Teebeutel entfernen, Zitronensaft hinzugeben und ja nach Vorliebe mit Zucker süßen. Bis zum Servieren im Kühlschrank mindestens 1 Stunde kalt stellen.
2. Kurz vor dem Servieren die restlichen Erdbeeren, waschen, putzen und vierteln. Die Erdbeeren auf Gläser verteilen, Eiswürfeln zugeben und mit dem gekühlten Eistee aufgießen. Nach Lust und Laune mit Zitronenmelisse garnieren und mit Trinkhalm servieren.

## Tipp