Erdbeer-Kokos-Drink

Der Erdbeer-Kokos-Drink schmeckt nicht nur vorzüglich, sondern bietet auch eine sommerliche Erfrischung. Ein Rezept, das man unbedingt probieren sollte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

5 Stk.	Erdbeertee-Beutel (oder Hibiskustee)
1 l	Wasser (gekocht)
Nach Belieben	Erdbeeren
Nach Belieben	Holunderblütensirup
Nach Belieben	Kokosmilch

Für die Dekoration

Nach Belieben	Frische Erdbeeren
Nach Belieben	Zitronenmelisse (oder Minze)

Zubereitung

1. Für den **Erdbeer-Kokos-Drink** nach Belieben Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln.

2. Danach die Erdbeeren in einen Gefrierbeutel geben und einfrieren. Die Kokosmilch sollte im Kühlschrank aufbewahrt werden.

3. Nun das Wasser kochen und über die Teebeutel gießen. Den Tee dann nach Packungsanleitung ziehen lassen, die Beutel entnehmen und anschließend auskühlen lassen. Den fertigen Tee hinterher im Kühlschrank aufbewahren.

4. Vor dem Servieren ein paar hohe Gläser bereitstellen. Dann nach Belieben etwas von dem Sirup in das Glas geben (ca. eine Fingerbreite).

5. Anschließend das Glas mit ein paar gefrorenen Erdbeeren auffüllen.

6. Jetzt die Gläser bis zu ¾ mit dem Tee befüllen.

7. Letztendlich die Kokosmilch schön glatt rühren und nach Belieben ein paar Esslöffel in das Glas geben. Den fertigen Drink mit einer Erdbeere am Rand und etwas Zitronenmelisse oder Minze dekorieren. Je nach Größe der Gläser ergibt die Menge ca. 5 Portionen.

Tipp

Den Erdbeer-Kokos-Drink vor dem trinken einmal gut durchrühren. Wahlweise kann man für den Drink auch frische Erdbeeren und ein paar Eiswürfel verwenden.