

Holunderblüten-Eistee

Der Holunderblüten-Eistee schmeckt köstlich frisch und ist gesund. Dieses einfache Rezept wird dich begeistern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

1.5 l	Wasser
5 Stk.	Schwarztee (Teebeutel)
2 Stk.	Bio-Zitronen (Schale unbehandelt)
250 g	Himbeeren
1 Bund	Basilikum
250 ml	Holunderblütensirup
	Eiswürfel

Zubereitung

1. Für den Holunderblüten-Eistee das Wasser aufkochen und die Teebeutel mit dem heißen Wasser überbrühen, 3 Minuten ziehen lassen. Abkühlen lassen, Zitronen auspressen, den Zitronensaft, Himbeeren und Basilikum hinzugeben. Für 2 Stunden ziehen lassen und durch ein Sieb gießen.
2. Den Eistee in Gläser füllen und mit Zitronen Scheiben garnieren.

Tipp

Den Eistee mit Basilikum Spitzen und frischen Himbeeren dekorieren. Wer keinen fertigen Holunder Blütensirup verwenden möchte, kann den Sirup auch selbst ganz einfach zubereiten. Wie das funktioniert findest du in unserer Datenbank