Marillen-Eistee mit Tonic

Warum nicht einfach mal Eistee selber machen? Mit dem Rezept für Marillen-Eistee mit Tonic bekommt man ein köstliches Erfrischungsgetränk, das ganz leicht zuzubereiten ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

0.5 l	Marillennektar
4 Stk.	Marillen
10 TL	Ceylon Tee
3 EL	Zucker
1.5 l	Wasser
0.5 l	Tonic
	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für den Marillen-Eistee mit Tonic etwa 3/5 des Nektars in eine Eiswürfelform füllen und im Tiefkühler gefrieren lassen. In der Zwischenzeit die Marillen waschen, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln.

2. Mit dem restlichen Nektar mischen. Wasser im Wasserkocher aufkochen lassen und den Ceylon-Tee hineingeben. Ca. 2-3 Minuten ziehen lassen. Dann mit Zucker und Zitronensaft abschmecken und abkühlen lassen.

3. Die Marillen mit dem Nektar und den Nektar-Eiswürfeln hinzufügen. Mit Tonic-Wasser auffüllen und servieren.

Tipp

Wer mag, kann den Marillen-Eistee mit Tonic vor dem Servieren mit ein paar Blättern Minze verfeinern.