

# Pfirsich-Eistee selber machen

Der Pfirsich Eistee ist ein erfrischendes Getränk für heiße Sommertage.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

5 Stk.	<a href="#">Pfirsiche</a>
4 EL	<a href="#">Zucker</a>
250 ml	Wasser
4 Stk.	Schwarzer Tee (Beutel)
500 ml	Wasser
1 EL	Frishen Zitronensaft
	Limettenscheiben (oder Zitronenscheiben)
	Eiswürfel
500 ml	Wasser (kalt)

## Zubereitung

1. Als Erstes die Pfirsiche waschen, entsteinen und in Spalten schneiden. Wasser, Zucker und Pfirsiche in einem Topf aufkochen lassen. Bei geringer Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen. Danach abkühlen lassen.

2. Den schwarzen Tee mit kochendem Wasser aufgießen und zirka 4 Minuten ziehen lassen. Die Beutel entfernen, Zitronensaft zugeben und den Tee abkühlen lassen.
3. In eine große Karaffe die Eiswürfel und nach Belieben Limetten Scheiben geben. Die Pfirsich Spalten und Pfirsich-Sirup hineingeben und mit den abgekühlten Tee und kaltem Wasser aufgießen. In Gläser füllen und die kühle Erfrischung genießen.

## **Tipp**

In Gläser mit Trinkhalm servieren und mit Minze Blätter dekorieren.