Wassermelonen-Eistee

Der Wassermelonen-Eistee ist die perfekte Erfrischung an heißen Sommertagen. Früchtetee, Wassermelonen, Minze und Zitronensaft ergeben ein herrlich erfrischendes Getränk.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

2 Stk.	Früchtetee (z.B. 2 Beutel Erdbeer, Himbeer,etc.)
750 ml	Wasser
200 g	Wassermelonen (ohne Kerne)
2 Zweige	Minze
1 EL	frisch gepresster Zitronensaft
1 Handvoll	Eiswürfel

Zubereitung

1. Für den erfrischenden **Wassermelonen-Eistee** zunächst das Wasser zum Kochen bringen. Den Früchtetee-Beutel in eine hitzebeständige Kanne geben und mit dem heißen Wasser übergießen. Den Tee etwa 8 bis 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Teebeutel entfernen und den Tee vollständig auskühlen lassen.

2. Währenddessen die Wassermelone in kleine Würfel schneiden. Wer den Eistee besonders erfrischend servieren möchte, kann einige Melonenwürfel einfrieren und später als fruchtige Eiswürfel verwenden.

3. Den abgekühlten Tee zusammen mit den Melonenwürfeln in eine große Karaffe füllen. Die Minze waschen und die Blätter leicht zwischen den Handflächen andrücken, damit sich die ätherischen Öle optimal entfalten. Anschließend ebenfalls in die Karaffe geben. Den Eistee mit frisch gepresstem Zitronen- oder Limettensaft nach Geschmack verfeinern.

4. Den Wassermelonen-Eistee anschließend mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich die fruchtigen Aromen perfekt verbinden. Vor dem Servieren die Karaffe mit Eiswürfeln und den gefrorenen Melonenwürfeln auffüllen.

Tipp

Den Wassermelonen-Eistee mit frischen Minzblättern, einer Limetten- oder Zitronenscheibe und zusätzlichen Wassermelonenwürfeln garnieren. Besonders an heißen Sommertagen ist er eine herrlich fruchtige und alkoholfreie Erfrischung.