

Zitronen Eistee selbst gemacht

Gerade im Sommer stellt sich immer wieder die Frage, welches Getränk gut passt. Einfach mal Zitronen Eistee selbst machen. Mit diesem Rezept ganz einfach und lecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

12 TL	Schwarztee
1 l	Wasser
3 Stk.	Bio-Zitronen (unbehandelt)
80 g	Zucker
20 Stk.	Eiswürfel

Zubereitung

1. Für selbst gemachten Zitronen Eistee schwarzen Tee kochen und abkühlen lassen. Die Zitronen halbieren und $\frac{3}{4}$ davon auspressen. Die Flüssigkeit zum Tee geben und zuckern. Die restliche Zitrone in Scheiben schneiden und ebenfalls zugeben.
2. In ein Glas Eiswürfel schütten, den Tee darüber gießen und genießen.

Tipp

Der leckere Zitronen Eistee selbst gemacht schmeckt vor allem Kindern. Die Tee Sorte kann dabei ausgetauscht werden. Frische Minze, Limette, rote Säfte oder Früchtetee schmeckt ebenso lecker. Eistee kann auch gut vorbereitet werden, zum Beispiel für einen Kindergeburtstag.