

REZEPT FÜR FRÜCHTE-EISTEE MIT VANILLE



FRÜCHTE-EISTEE MIT VANILLE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 4 Portionen | 25 Min. | plus Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

- 4 Beutel Earl Grey-Tee
- 1 Vanilleschote
- 1 grüner Apfel
- 1 Birne
- 90 g SweetFamily Rohrzucker
- 2 EL Zitronensaft
- 200 g Himbeeren
- 3 Stiele Zitronenmelisse
- 2 Handvoll Eiswürfel
- 700 ml Tonic Water



2793

ZUBEREITUNG

208

Kcal

pro Portion

1

Gramm

Eiweiß

48

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Tee mit 500 ml kochendem Wasser aufgießen, ca. 4 Minuten ziehen lassen, dann Beutel heraus nehmen. Vanilleschote längs aufschneiden und auskratzen. Schote und Mark zum Tee geben, leicht abkühlen lassen und in eine Karaffe (1,5 l Inhalt) gießen.
2. Apfel und Birne waschen, entkernen, in dünne Spalten schneiden und mit 70 g braunem Rohrzucker zum Tee geben. 1 Stunde gekühlt ziehen lassen.
3. Für die Zuckerränder 20 g [Rohrzucker](#) und Zitronensaft auf je eine Untertasse geben. Die Gläserländer erst in den Saft, dann in den Rohrzucker tauchen.
4. Vor dem Servieren den Eistee umrühren. [Himbeeren](#) verlesen. Mit Zitronenmelisse und Eiswürfeln in die Karaffe füllen. Mit Tonic Water aufgießen und sofort servieren.