

FRÜCHTE-EISTEE MIT VANILLE



FRÜCHTE-EISTEE MIT VANILLE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 4 Personen | 0 Min.

Zutaten

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



ZUBEREITUNG

208

Kcal

Portion

1

Gramm

Eiweiß

48

Gramm

Kohlenhydrate

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 Gläseränder erst in den Saft, dann in den Rohrzucker tauchen.

4. Vor dem Servieren den Eistee umrühren. [Himbeeren](#), Zitronenmelisse und Eiswürfel in die Karaffe füllen. Mit Indian Tonic Water aufgießen und sofort servieren.

Obst: Himbeer, Apfel, Birne **Kraut und Gewürz:** Zitronenmelisse