

Eistee „Earl Grey“

Zutaten für 2 Liter – etwa 4-6 Gläser

1 Liter kochendes Wasser	über
8 Teebeutel Earl Grey	gießen und etwa 5 Minuten ziehen lassen. Teebeutel entfernen,
120 g brauner Zucker	zugeben, auflösen und etwas abkühlen lassen.
¼ TL Natron	einrühren.
1 Limone	auspressen und den Saft zum Eistee geben. Von
2 Bio-Zitrone	die Schale abreiben und anschließend die Zitronen auspressen. Saft und Schale der Zitrone in den Eistee geben. Den Teeaufguss über
1 kg Eiswürfel	gießen. Von
4 Stängel Minze	die Blätter abzupfen, auf vier Gläser verteilen, den kalten Eistee angießen und eiskalt servieren.

