Pfirsich-Eistee selber machen

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 10 Portionen

Pfirsiche	500 g
Zucker	100 g
Wasser	1.25 L
Zitronen	1 St.
Minze, frisch	10 g
Eiswürfel	150 g
Schwarzer Tee	4 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, Sieb, feine Reibe

1. Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. In einem Topf Pfirsichspalten mit Zucker und 250 ml Wasser auf mittlerer Stufe aufkochen. Auf mittlerer Stufe ca. 10 Min. weiterköcheln lassen. Dann durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und abkühlen lassen.

2. Inzwischen Zitrone waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben und Saft auspressen. Minze waschen und trocken schütteln. Etwa 1 l Wasser aufkochen. In einer Schüssel die Hälfte der Minze, schwarzen Tee und Zitronenschale mit kochendem Wasser übergießen und ca. 6 Min. ziehen lassen.

3. Anschließend in einer Schüssel abgekühlten Tee mit Pfirsichsirup vermischen. Minze und Eiswürfel in den Pfirsich-Eistee geben. Pfirsich-Eistee mit Zucker und Zitronensaft abschmecken und servieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	62 kcal
Kohlenhydrate	16 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	0 g