

Früchte-Eistee mit Minze

2l	Wasser
150g	Früchtetee (ersatzweiße 10-12 Beutel Hagebutten und Beerentee)
4	Limonen
3 EL	brauner Zucker
50g	Agavendicksaft
3 Zweige	Minze
Ca.300ml	Johannisbeersaft

Das Wasser zum Kochen bringen, 5 Minuten abkühlen lassen, den Früchtetee in einen Beutel geben und in das heiße Wasser legen. Agavendicksaft und braunen Zucker, sowie Abrieb und Saft von zwei Limonen dazugeben. Den Johannisbeersaft in Eiswürfelformen füllen und wegfrieren. Den Tee über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Den Teebeutel anschließend entferne, den Tee in Flaschen füllen und die Minze, sowie klein geschnittene Limonenstücke der restlichen Limonen dazugeben.

Die Johannisbeer-Eiswürfel entweder direkt in die Flaschen geben (falls der Flaschenhals breit genug ist), oder in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Fleischklopfer zu Crushed Ice zerkleinern und dann in die Flaschen geben. So bleibt der Eistee für das Picknick schön kalt und der Johannisbeersaft gibt zusätzlich Geschmack.