Erdbeer Eistee

Fruchtig und erfrischender Eistee ist genau das Richtige für heiße Sommertage! Wir verraten euch ein Rezept für Erdbeer-Eistee - der ist schnell gemacht und schmeckt.

Selbstgemachten Eistee solltet ihr möglichst frisch verzehren

Zutaten:

- 500 g Erdbeeren
- 200 g Zucker
- Wasser
- frische Minze

Außerdem:

- Eiswürfel
- Topf und Sieb
- Teebeutel

Zubereitung:

1. Wascht die Erdbeeren und entfernt die Blätter. Gebt dann die Hälfte der Erdbeeren in einen Topf und füllt diesen mit Wasser auf, bis die Erdbeeren gerade eben bedeckt sind.

2. Fügt dann den Zucker hinzu und lasst alles für eine Viertelstunde unter gelegentlichem Rühren köcheln, damit ein Sirup entsteht. Danach könnt ihr den Sirup durch ein Sieb geben und abkühlen lassen.

3. Schneidet die restlichen Erdbeeren in Scheibe und verteilt diese auf einem Backblech. Lasst die Beeren bei 120 Grad Celsius im Ofen etwa eine Dreiviertelstunde lang trocknen.

4. Füllt dann die getrockneten Erdbeeren in Teebeutel und verschließt diese. Übergießt die Beutel dann mit heißem Wasser und lasst sie abkühlen.

5. Wascht währenddessen die Minze und zupft kleine Stängel ab. Sind der Sirup und der Tee abgekühlt, könnt ihr beide mischen und zum Erkalten in den Kühlschrank stellen.

6. Danach könnt ihr den Erdbeer-Eistee mit etwas Minze servieren. Wenn ihr mögt, tut noch ein paar Eiswürfel in die Gläser hinzu!

Quelle: Geolino