

Pfirsich Eistee selber machen

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



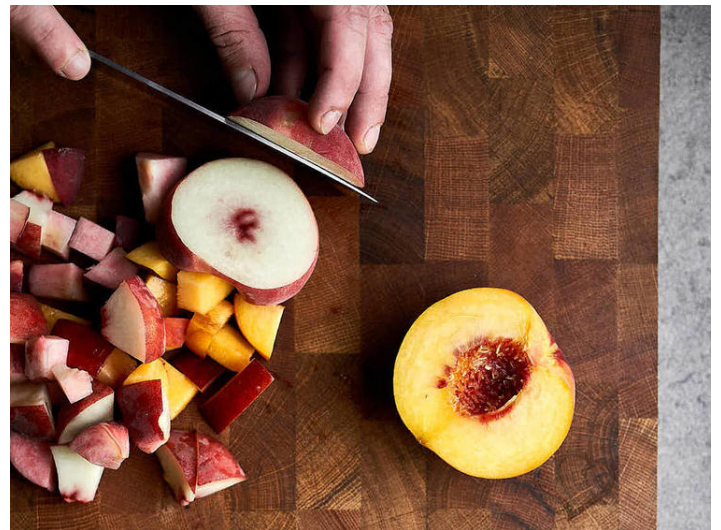
Handvoll Eiswürfel und schlürf dich glücklich.

- 1 -

Für den Tee Wasser aufkochen und Teebeutel 5 Minuten darin ziehen lassen. Teebeutel entfernen, abkühlen lassen und kaltstellen.

- 2 -

Für den Sirup Pfirsiche waschen, entkernen und in Würfel schneiden.



- 3 -

Pfirsiche zusammen mit Wasser, Zucker und Zitronensaft in einen Topf geben und 15 Minuten köcheln lassen, bis die Pfirsiche weich sind. Dabei zwischendurch mit einem Stampfer grob zerdrücken.

Zutaten für 1 Liter Eistee

Für den Tee

1 l Wasser
2 Teebeutel schwarzer Tee

Für den Sirup

3 reife Pfirsiche
200 g Zucker
250 ml Wasser
3 Esslöffel Zitronensaft

Zum Servieren

1 reifer Pfirsich
Eiswürfel

Besonderes Zubehör

Stabmixer

Jeder kennt ihn, jeder liebt ihn: **Pfirsich Eistee** ist ein echtes Kultgetränk. Doch hast du das erfrischende Sommergetränk schon einmal selbst zubereitet? Nicht? Dann solltest du das schleunigst ändern. Mit einer Handvoll Zutaten und ein wenig Zeit hast du deinen **Eistee im Nu selbst gemacht** – auch auf Gartenpartys oder Kindergeburtstagen ein echter Erfrischungs-Hit! Schnapp dir ein paar Teebeutel, frische Pfirsiche, Zucker und eine

Pfirsich Eistee selber machen



- 4 -

Topf von der Hitze nehmen. Pfirsichmasse 30 Minuten abkühlen lassen und mit einem Stabmixer fein pürieren.



- 5 -

Pfirsichpüree durch ein Sieb abseihen und Sirup auffangen.



- 6 -

Zum Servieren Pfirsich entkernen und in Spalten scheiden. Glas mit Eiswürfeln und Pfirsichspalten füllen, mit kaltem Tee aufgießen und nach Belieben mit Sirup süßen.