

## Erfrischender Pfirsich-Eistee

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

45  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Liter Limonade

#### Für den Tee

1 l Wasser  
3 Teebeutel schwarzer Tee

#### Für den Sirup

3 reife Pfirsiche  
200 g Zucker  
250 ml Wasser

#### Besonderes Zubehör

Hochleistungsmixer

Jeder kennt ihn, jeder liebt ihn: Pfirsich-Eistee ist ein echtes Kultgetränk. Doch hast du das erfrischende Sommergetränk schon einmal selbst zubereitet? Nicht? Dann sollte sich das schleunigst ändern. Mit einer Handvoll Zutaten und ein wenig Zeit hast du dein Lieblingsgetränk im Nu selbst gezaubert - auch auf Gartenpartys oder Kindergeburtstagen ein echter Hit!

- 1 -

Für den Tee heißes Wasser aufkochen und Teebeutel darin 5 Minuten ziehen lassen. Abkühlen lassen und kalt

stellen.

- 2 -

Pfirsiche waschen, entkernen und in Scheiben schneiden.

- 3 -

Pfirsiche zusammen mit Wasser und Zucker in einen Topf geben und 5 Minuten köcheln lassen, bis die Pfirsiche weich sind.

- 4 -

Pfirsiche mit einem Kartoffelstampfer oder einer Gabel zerdrücken. Weitere 10 Minuten köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen und Masse 30 Minuten abkühlen lassen.

- 5 -

Pfirsichmasse in einen Hochleistungsmixer geben und fein pürieren. Mit einem Sieb abseihen und Sirup auffangen.

- 6 -

Pfirsichsirup je nach Geschmack in den gekühlten Tee geben und eiskalt genießen.