

## APFEL-VANILLE-EISTEE

**UNGEWÖHLICHER AROMEN-MIX** 

#### Zutaten

- 2-3 Beutel Rooibusch-Tee
- 1 Vanilleschote
- 2 kleine grüne Äpfel 300ml Apfelsaft 3-4 EL Zitronensaft 600ml Wasser

nach Belieben brauner Zucker und Eiswürfel

- Tee und Vanilleschote mit dem kochenden Wasser übergießen und etwa 4 Minuten ziehen lassen. Teebeutel entfernen und den Sud abkühlen lassen.
- Äpfel schälen und klein Würfeln. Zusammen mit dem Apfelsaft, Zitronensaft und ggf. Zucker zum Tee geben und zusammen mit Eiswürfeln servieren.





### ZITRONE-INGWER-EISTEE

ERFRISCHEND UND GESUND

#### Zutaten

2-3 Bio-Zitronen
3cm frischen Inwer

1 Beutel schwarzen Tee etwas frische Minze

1 Liter Wasser

Zucker oder Agavendicksaft und Eis nach Belieben

- Ingwer in kleine Stifte schneiden und zusammen mit dem Tee aufgießen und 3-5 Minuten ziehen lassen. Tipp: Wer stärkeres Ingwer-Aroma mag, kann diesen auch fein reiben und nach dem Ziehen raussieben.
- 2. Teemischung nach Belieben süßen und abkühlen lassen.
- 3. Zwei der Zitronen auspressen und den Saft zur abgekühlten Teemischung geben. Zitronenscheiben schneiden und zusammen im Tee mit etwas gezupfter Minze und Eis servieren.

# MINZ-LIMETTE-EISTEE

ALKOHOLFREIER COCKTAIL-KLASSIKER MAL ANDERS

#### Zutaten

- 4-5 Bio-Limetten frische Minze
- 1-2 Beutel grüner Tee
- 1 Liter Wasser

brauner Zucker und Eis nach Belieben

- Limetten in Scheiben schneiden, Minze grob zupfen und zusammen mit dem Tee überbrühen und 20 Minuten ziehen lassen.
- 2. Teebeutel entfernen, nach Belieben süßen und bis zum Servieren abkühlen lassen.

