



Rezept Pfefferminz Eistee

Zutaten für 4 bis 6 Gläser:

- 8 TL Marokkanische Minze mit Grüntee
- 1 l Wasser
- Zitronensaft
- 200 g weißer Teekandis
- Pfefferminzblätter

Zubereitung:

Marokkanische Minze mit Grüntee bei 90° Grad aufgießen und 4 Minuten ziehen lassen. Zitronensaft und Zucker dazugeben, umrühren und abkühlen lassen. In den Gläsern mit Eiswürfeln servieren und mit frischen Pfefferminzblättern dekorieren.

Sofort servieren.