



Rezept Pfirsichtee mit Sahne

Zutaten für 4 Gläser:

- 30 frische Minzblätter
- 600 ml frisches Wasser
- 12 TL Ostfriesentee Golden Tipped
- 4 EL Rohrzucker
- 2 vollreife Pfirsiche
- 300 ml eiskalter Pfirsichnektar
- Saft von ½ Zitrone
- 4 El geschlagene Sahne

Zubereitung:

Die Minze abbrausen und trocken tupfen. 4 Blätter beiseitelegen, die übrigen grob zerpfücken und in eine weite Keramik- od. Glasschüssel geben. Das Wasser aufkochen und sprudelnd über den Ostfriesentee Golden Tipped gießen. Diesen nach 2 ½ Minuten durch ein Sieb auf die Minzeblätter gießen und mit dem Rohrzucker süßen. Den Tee völlig abkühlen lassen und zugedeckt für 30 Minuten in das Gefrierfach stellen. Die Pfirsichhaut kreuzweise einritzen, die Früchte etwa 5 sec. in kochendes Wasser tauchen und eiskalt abschrecken. Häuten, entsteinen und in dicke Spalten schneiden, mit dem Pfirsichnektar und dem Zitronensaft



*vermischen und 20 min. zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.
Die Pfirsiche samt Saft mit dem kalten Tee vermischen, in Gläser
füllen, mit Sahne und frischer Minze verzieren.*

Sofort servieren.