

Rezept Pfirsichtee mit Sahne

Zutaten für 4 Gläser:

- 30 frische Minzeblätter
- 600 ml frisches Wasser
- 12 TL Ostfriesen-Teemischung
- 4 EL Lompenzucker
- 2 vollreife Pfirsiche
- 300 ml eiskalter Pfirsichnektar
- Saft von ½ Zitrone
- 4 El geschlagene Sahne

Zubereitung:

Die Minze abbrausen und trocken tupfen. 4 Blätter beiseite legen, die übrigen grob zerpflücken und in eine weite Keramik- od. Glasschüssel geben. Das Wasser aufkochen und sprudelnd über den Tee gießen. Diesen nach 2 ½ Minuten durch ein Sieb auf die Minzeblätter gießen und mit Lompenzucker 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 15 min. zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Die Pfirsiche samt Saft mit dem kalten Tee vermischen, in Gläser füllen, mit Sahne und frischer Minze verzieren.

Quelle: demmer.at

