

Rezept Marokkanischer Eistee

Zutaten:

- 2 große Bund Minze (50 g) oder getrocknete Minze
- 6 Kardamomkapseln
- 3 Biolimetten
- 1 Zimtstange
- 3 Sternanis
- 5-6 EL Zucker
- 3 EL Limettensirup
- außerdem: viele Eiswürfel

Zubereitung:

1. Minze waschen und 10 Zweige für die Deko beiseitelegen. Von den restlichen Minzestielen die Blättchen abzupfen. Kardamomkapseln in einem Mörser grob zerstoßen. Limetten heiß abwaschen, Schale von 1 Limette mit einem Messer sehr dünn abschälen und den Saft auspressen. Restliche Limetten in feine Scheiben schneiden.
2. Kardamomkapseln, Zimtstange, Sternanis und Limettenschale mit 1 L Wasser in einem breiten Topf zum Kochen bringen. Minzeblättchen zugeben und alles mindestens 10 Minuten bei kleiner Hitze durchziehen lassen. Zucker und Limettensaft zufügen und den Sud durch ein feines Sieb gießen.
3. Gewürztee vollständig abkühlen lassen, mit Limettensirup abschmecken und etwa 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen. Eistee mit Eiswürfeln, Limettenscheiben und Minzestielen in ein großes Gefäß geben. Gut durchrühren und sofort servieren.

Zubereitungszeit: Ca. 15 Minuten plus Kühlzeit. 110 Kcal/Glas

Quelle: Living at home, Juni 2009

