



Tipps für sommerlichen Eistee

Verwenden Sie einen Tee Ihrer Wahl, egal ob [Schwarz-](#), [Grün-](#), [Früchte-](#) oder [Rotbuschtee](#). Bereiten Sie den Tee doppelt so stark zu, wie Sie es gewohnt sind. Nach dem Ende der Ziehzeit fügen Sie in etwa die gleiche Menge Eiswürfel (in ml) zum Sud hinzu, wie Sie Teewasser verwendet haben. Durch die schockartige Abkühlung bleiben Wirkstoffe, Aroma, Geschmack und Farbe des Tees voll erhalten.

Fügen Sie je nach Geschmack Zucker oder Honig, Zitronen- oder Orangenscheiben oder frische Pfefferminzblätter hinzu. Soll es etwas ganz Besonderes sein, geben Sie pürierte Früchte wie Erdbeeren, Pfirsiche oder Bananen mit zum Tee. [Zucker](#), Honig, [Kandis](#) oder Süßstoff fungieren als Geschmacksverstärker und lassen die Aromen im Tee stärker in den Vordergrund treten. Sind kandierte Früchte in Ihrem Lieblingstee enthalten, ist der Zusatz von Süßungsmitteln nicht nötig.

Um den Tee durch Eiswürfel nicht zu verwässern, fügen Sie dem Eiswürfelwasser Zitronensaft oder ein Konzentrat aus Ihrem Lieblingstee hinzu, den Sie dann auch als Eistee verwenden. Auch Fruchtsaft eignet sich sehr gut zur aromatischen Eiswürfelherstellung.

Zum Schluss noch ein Hinweis:

Den frisch gebrauten Tee in den Kühlschrank zur Abkühlung zu stellen funktioniert nicht.

Erstens verliert er hier stark an Aroma und zweitens würden Sie mit der heißen Kanne den Energieverbrauch Ihres Kühlschranks unnötig steigern.

Viel Erfolg beim Ausprobieren und viele Kannen mit leckerem selbstgemachtem Eistee wünscht Ihnen

Alexander Poetsch
Evas Teeplantage
Teepod.de