Eistee in nur 5 Minuten? Kein Problem mit Teesirup aus Früchtetee.

An heißen Tagen ist Eistee die perfekte Erfrischung. Damit die Zubereitung ganz schnell geht ist es das beste, immer ein Konzentrat auf Vorrat parat zu haben.

Für den Eistee wird der Teesirup nach Belieben mit Wasser oder Mineralwasser aufgegossen und mit Zitronen, Minze und Eiswürfeln getoppt. Optional kann man ihn auch noch mit etwas Orangensaft oder anderen Fruchtsäften mischen.

Tipp

schmeckt auch sehr lecker mit Prosecco ...

Für den Tee-Sirup brauchst du

- 1 Liter Wasser
- 100 g losen Früchtetee
- 600 g Zucker
- 30 g Zitronensäure

Und so geht's

Die Früchteteemischung in Teefilter füllen und mit kochendem Wasser übergießen. Für 1-2 Stunden ziehen lassen. Den Tee mit Zucker und Zitronensäure in einem Topf aufkochen und auf niedriger Temperatur köcheln lassen, bis sich der Zucker und Zitronensäure aufgelöst haben. Den Teesirup in sterile Flaschen füllen und verschließen. Dicht verschlossen und an einem kühlen und dunklen Ort gelagert ist der Teesirup mehrere Monate haltbar.

Meine Teeempfehlungen für den Sirup

So schmeckt der Sommer
Mit ganz viel Herz
Fang mich doch

mmh, lecker!