Rezept Cold Brew Eistee

Produktfotos

Kurzbeschreibung

- Herbe Erfrischung für heiße Sommertage
- Lässt sich gut vorbereiten

Beschreibung

Zutatenliste

1. Schritt

10 g	Schwarztee AKTUELL Darjeeling, 4 - 5 TL
1000 ml	stilles Wasser, für den Tee **(Eigenbeschaffung)**

2. Schritt

	Pfirsiche, 2 Stück **(Eigenbeschaffung)**
	Melone(n), ein paar Stücke **(Eigenbeschaffung)**
0 EL oder **0 g** oder **0 TL**	Apfelsüße, nach Belieben

Zubereitung

1. Eine Karaffe mit ca. 1 Liter kaltem Wasser bereitstellen. Den schwarzen Tee in ein Teesieb/Teefilter oder lose in die Karaffe geben. Falls eine Frech Press vorhanden ist, können die Blätter auch einfach nach dem Ziehvorgang nach unten gedrückt werden.
2. Die Ziehzeit hängt ganz vom persönlichen Geschmack ab. Die empfohlene Zeit liegt bei Cold Brew Schwarztee zwischen vier und acht Stunden.
3. Das Süßen des Eistees sollte erst nach dem Ziehen vorgenommen werden, damit sich das Aroma erst vollständig und in der gewünschten Stärke entfalten kann. Gesüßt werden kann z. B. mit Apfelsüße, Agavendicksaft oder anderen Mitteln.
4. Zum Schluss werden noch frisches Obst und ggf. Eiswürfel hinzugegeben – dann kann die sommerliche Erfrischung genossen werden.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100451
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	1 L
Portionen	25
Package Amount	1.000000

Preise

Zubehör Set

Zubehör-Set, 1 St. CHF 21.75

• Grundausstattung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

1. Schritt

stilles Wasser CHF 0.00

Schwarztee AKTUELL Darjeeling, 250 g CHF 13.75

2. Schritt

Melone(n) CHF 0.00

Pfirsiche CHF 0.00