

Cool Down

10 TI Roibuschmischung mit Ananas- oder Zitrus-Geschmack, 1 Liter kochendes Wasser, Eiswürfel hergestellt aus 1 Liter Ananassaft, 1 kleine Dose Ananasstücke, 4 Limonen, Zucker oder Kandis nach Geschmack
(für 4 - 6 Portionen)

Den Roibusch mit dem kochenden Wasser übergießen, 5 Minuten ziehen lassen und nach Geschmack süßen. Eingelegte Ananasstücke und die in dünne Scheiben geschnittenen Limonen auf die Gläser verteilen. Die Gläser zu 2/3 mit den aus Saft hergestellten Eiswürfeln füllen und mit dem heißen Tee übergießen.

Cool African Ice Tea

12 TI Roibuschmischung „Cool African Ice Tea“, 1 Liter kochendes Wasser, 350g gefrorene Beerenfrüchte, 3 Zitronen, Rohrzucker, Eiswürfel
(für 4 - 6 Portionen)

Den Roibusch mit dem kochenden Wasser übergießen, 5 Minuten ziehen lassen und nach Geschmack süßen. Den Saft von 3 halben Zitronen zugeben. Gläser zur Hälfte mit Eiswürfel füllen und mit dem heißen Tee übergießen. Tiefgefrorene Früchte zufügen. Die restlichen Zitronen in sehr dünne Scheiben schneiden und auf die Gläser verteilen

Leckere Eistee-Rezepte

Cool Kids



10 TI Fruchtemischung mit Orangen- oder Zitrus-Geschmack, 1 Liter kochendes Wasser, Eiswürfel hergestellt aus 1 Liter Orangensaft, Pfirsichstücke aus der Dose, 1 Päckchen Vanillinzucker, Kandis nach Geschmack, 1 unbehandelte Zitrone
(für 4 - 5 Portionen)

Die Fruchtemischung mit dem kochenden Wasser übergießen, 10 Minuten ziehen lassen und mit Vanillinzucker und Kandis nach Geschmack süßen. Die Gläser zu 2/3 mit den aus Saft hergestellten Eiswürfeln füllen und mit dem heißen Tee übergießen. Kleingeschnittene Pfirsichstücke auf die Gläser verteilen und mit Zitronenscheiben dekorieren.



TEE & MEHR
Cambéis

Wörth - Kandel
www.teeundmehr.info

Grüner Engel

4 TI Grünteemischung natur oder mit Zitrus- oder Vanille-Aroma, 1/4 Liter kochendes Wasser, Eiswürfel aus 1/4 Liter Wasser (evtl. mit Zitronensaft verfeinert), 1/2 frisch gepresster Orangensaft, 1 Ei Honig, 5 Kugeln Vanille-Eis
(für 4 - 6 Portionen)

Die Grünteemischung mit dem nicht mehr kochenden Wasser übergießen, 3 Minuten ziehen lassen und mit dem Honig süßen. Über die Eiswürfel gießen, mit dem Orangensaft vermischen. Zusammen mit dem Vanille-Eis im Mixer pürieren. Sofort servieren

Eistee „Classic“

10 TI Schwarztee (ohne Aroma) oder Schwarzteemischung „4 Jahreszeiten“, 1 Liter kochendes Wasser, brauner Kandis, 1 Päckchen Vanillinzucker, 3 unbehandelte Zitronen, Eiswürfel
(für 4 - 6 Portionen)

Den Schwarztee mit dem kochenden Wasser übergießen, 5 Minuten ziehen lassen und mit Vanillinzucker und Kandis nach Geschmack süßen. Den Saft von 3 halben Zitronen zugeben. Die restlichen Zitronen in sehr dünne Scheiben schneiden und auf die Gläser verteilen. Die Gläser zu 2/3 mit Eiswürfeln füllen und mit dem heißen Tee übergießen.

Tipps zur Eistee-Zubereitung

Denn es gibt nichts besseres als im Sommer Tee zu trinken. Er ist ein schmackhaftes, erfrischendes und vor allem gesundes Getränk, denn er versorgt den Körper wieder mit Mineralstoffen.

Wie bereitet man Eistee richtig zu

Einen Tee nach Ihrer Wahl (egal ob Schwarz-, Früchte-, Grün-, Rooibuschtee usw.) frisch und etwa doppelt so stark wie gewohnt zubereiten, und nach dem Ziehen über etwa die gleiche Menge Eiswürfel (wie Teewasser) gießen und gleich genießen. Durch die Schock-Wirkung bleiben Wirkstoffe, Aroma, Geschmack und Farbe voll erhalten. In das Glas können Sie zuvor, je nach Geschmack, etwas Zucker, Zitronen- oder Orangenscheiben aber auch frische Pfefferminzblätter geben. Lecker schmecken auch pürierte Früchte wie Erdbeeren, Pfirsiche usw. im Tee.

Damit der Tee durch die Eiswürfel nicht verwässert, empfehlen wir folgendes

Dem Eiswürfelwasser etwas Zitronensaft zufügen, ein Konzentrat aus Pfefferminztee oder Ihrem Lieblingstee oder einfach Apfel-, Orangen-, Aprikosen-, Pfirsich- oder Johannisbeersaft usw. im Eiswürfelbereiter einfrieren. Den warmen oder auch kalten Tee darüber gießen und fertig ist ein herrliches Sommergetränk.

Unsere Sommerempfehlung

Gleich mehrere Kannen oder Krüge mit Tee kochen und abkühlen lassen. Immer wenn eine Kanne leergetrunken ist, darin wieder neuen Tee zubereiten, so hat dieser wieder Zeit um abzukühlen und Sie haben immer ein erfrischendes Getränk parat und ersparen sich die Flaschen-Schlepperei.

TEE & MEHR
Cambeis

www.teeundmehr.info

Inhaber: Cambeis
Ottstr. 3 - 5

76744 Wörth

Hauptstraße 68

76870 Kandel

info@teeundmehr.info

07271-78064

07275-617618

Noch ein wichtiger Hinweis

Einen Tee, der dazu bestimmt ist kalt getrunken zu werden, immer etwas stärker als normal zubereiten, da dieser beim Abkühlen an Aroma verliert.

Wird er noch heiß über Eiswürfel gegossen, dann den Tee etwa doppelt so stark anbrühen, da ja durch die Eiswürfel sehr viel Wasser dazu kommt.

Den Tee nicht in den Kühlschrank stellen, er wird dort fad. Lieber mit den erwähnten Eiswürfeln direkt vor dem Genießen kühlen.

Ein weiterer Tip um das Aroma etwas zu verstärken

Fügen Sie dem Tee ein ganz klein wenig Zucker, Honig, Kandis, Süßstoff oder Traubenzucker zu. Der Tee muß nicht süß schmecken, aber die Süße verstärkt das Aroma um einiges. Aber Vorsicht bei Tee mit kandierten Früchten, dieser muss meist nicht mehr gesüßt werden.