

Minze – Holunder – Eistee

Ergibt ca. 1,25l

2 Bund	Pfefferminze	einige Minzezweige beiseite stellen. Restliche Blättchen in eine Pfanne zupfen
8dl	Wasser	Wasser aufkochen und siedend heiss über die Pfefferminzblättchen giessen, ca. 6 Minuten ziehen lassen
½ dl 400g	Holunderblütensirup Eiswürfel	Sirup und Eiswürfel in einen grossen Krug geben. Tee durch ein Sieb dazu giessen. Mindestens 30 Minuten kühl stellen
2	Zitronen	vor dem Servieren ¼ der Zitronen in dünne Scheiben schneiden, Rest der Zitronen auspressen, zum Eistee geben. Nach Belieben mit Sirup nachsüssen. Tee mit den Zironenscheiben und der restlichen Pfefferminze servieren

Dekoration der Gläser:

1. Befeuchte den Glasrand mit Wasser.
2. Schütte Zucker in einen Teller und drücke den Glasrand in den Zucker.
3. Nimm eine Zitronenscheibe und stecke diese auf den Glasrand.
4. Giesse den Eistee vorsichtig in das Glas.
5. Stecke einen Trinkhalm in das Glas.
6. Geniesse den Eistee gut gekühlt.

