

Teelimonade

Für 6 Portionen

1 l	Wasser	in eine Pfanne geben, aufkochen
3 Beutel	Hagebuttentee	ins heisse Wasser geben, Pfanne vom Herd ziehen. Tee ca. 10 Minuten ziehen lassen. Auskühlen lassen. In einen Krug oder in eine grosse Schüssel giessen
1 l	Fruchtsaft	beides zum Hagebuttentee giessen
½ l	Mineralwasser	
1 EL	Zitronensaft	beifügen, alles gut vermischen
	Eiswürfel	gib die Eiswürfel in die Teelimonade. Nun ist sie fertig zum Servieren

Tipps:

- Den Hagebuttentee, den Fruchtsaft und das Mineralwasser gut gekühlt verwenden. Die Limonade schmeckt dann besonders gut.
- Geeignete Fruchtsäfte: Orangensaft, Johannisbeersaft, Apfelsaft/Süssmost

