

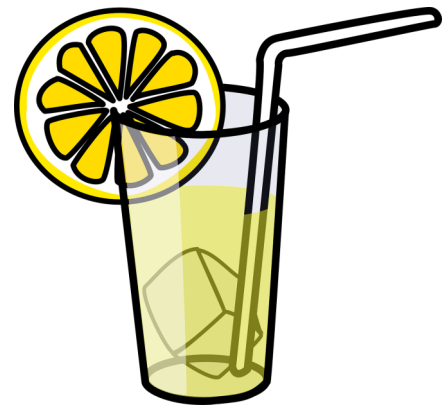
#wirbleibenzuhause WIE GEHT'S?!?



Kinder- und Jugendarbeit in der Gemeinde Ebersdorf b. Coburg

Eistee selber machen – die Zutaten für 1 Liter

- 8-12 TL schwarzer Tee
- 1-2 Zitronen + 1 Bio Zitrone
- Zucker nach Belieben
- Eiswürfel



Eistee selber machen – so geht's Schritt für Schritt

1. Den schwarzen Tee in eine Kanne geben, mit 1 Liter kochendem Wasser übergießen und nach Geschmack 3-5 Minuten ziehen lassen.
2. Tee durch ein Sieb in eine hitzebeständige Karaffe abgießen, Zucker einrühren. Ausreichend Eiswürfel dazu geben und den Tee abkühlen lassen. Anschließend 2 Stunden kalt stellen.
3. 1 Zitrone auspressen. Wer es saurer mag, verwendet mehr Zitronensaft. Bio-Zitrone in dünne Scheiben schneiden. Zitronensaft und schein in den Tee geben und eisgekühlt servieren.

