



► MISS IBIZA EISTEE



ZUTATEN:

Tee Grüne Limone von Ronnefeldt
Tee Himbeer-Royal von Ronnefeldt
Akazienhonig
Tonic Water
Limetten

DEKO: 2-3 Limettenscheiben ins Glas
und/oder Zitronenmelisse

Zubereitung: Eistee Grüne Limone und Eistee Himbeer-Royal je 1:1 nach dem Aufbrühen mischen, mit Vanille-Akazienhonig abschmecken. Mit Tonic Water oder Sprite auffüllen

Kleiner Tipp für Mixer: Den Tee doppelt stark aufbrühen, also auf 1 Liter Wasser ca. 7 EL. Das ergibt 4 Portionen. Schwarzen und Grünen Tee 3 min. ziehen lassen, Kräutertee ca. 5 min. und Früchtetee ca. 8 min. Füllen Sie ein geeignetes Behältnis mit Eiswürfeln und gießen Sie den Tee darüber. Somit wird der Tee gekühlt und verdünnt. Durch diesen Kälteschock behält das Getränk sein frisches Aroma und seine klare Tassenfarbe. Wenn der Tee abgekühlt ist, Longdrinkgläser (ca. 300 ml) mit 2 Eiswürfeln oder entsprechender Menge Crushed Ice füllen (nicht zuviel, damit der Tee nicht verwässert) - dann weiter nach Rezept. Alle Eisdrinks sind alkoholfrei. Sie können sie jedoch auch mit etwas Alkoholischem aufmischen. Wir empfehlen Wodka, weißen Rum oder Prosecco.