



LECKERE EISTEES FÜR DEN SOMMER

Serviervorschlag | Bild Freepik

DER GUTE LAUNE EISTEE

Mit dem Gute Laune Tee stellen Sie im Handumdrehen ein zuckerfreies Erfrischungsgetränk her.

Zubereitung:

Für 1 Liter Eistee 3 EL Gute Laune Tee mit ¼ Liter kochendem Wasser aufgießen und 10 Minuten ziehen lassen. Abseihen und mit 750 ml kaltem Wasser und dem Saft einer halben Zitrone auffüllen. In eine saubere Flasche füllen und 1 Stunde kalt stellen. Oder den Tee sofort mit Eiswürfeln und einem Minzblättchen garniert servieren.

Ganz besonders lecker sind saftige Pfirsiche und deren Saft, die den Eistee so richtig schön abrunden.

COCKTAIL MIT FRISCHEN FRÜCHTEN UND EISTEE

Gut gekühlter Solidari-Eistee mit Früchten ist auch als alkoholische Variante schnell zubereitet und sieht zudem äußerst ansprechend aus. Ihre Gäste werden staunen. Dazu mixen Sie den Eistee einfach mit Aperol, Sekt oder Gin und servieren ihn mit frischen Früchten in schönen Gläsern. Am Ende mit etwas Limetten- oder Zitronenschale dekoriert, die Sie mit einem Sparschäler in langen, dünnen Streifen von den Zitrusfrüchten abschälen – und fertig ist ein wunderbarer Aperitiv oder Cocktail.