




FAIR TRADE

Rezept

Mate-Pfefferminz Eistee

Mate-Pfefferminz Eistee

erfrischendes Sommergetränk



1 Liter Eistee



ca. 10 Min. Zubereitungszeit, 2h Abkühlzeit

ZUTATEN

1,5 EL	Yerba Mate Tee, lose
1 EL	Pfefferminztee, lose
1 EL	getrockneter Ingwer
1 Liter	heisses Wasser
1 Limette	frisch gepresster Saft
2-3 EL	heller Rohrzucker
ca. 12 Stk.	grosse Eiswürfel
optional:	Limettenschnitze
ein paar	frische Minzeblätter
ein paar	

*Produkte aus dem claro Sortiment

ZUBEREITUNG

1) Das Wasser aufkochen. Den Matetee, Pfefferminztee und den Ingwer in eine Teekanne geben und mit ca. 90 Grad Celsius heissem Wasser übergiesen. Ca. 6 Minuten ziehen lassen.

2) Den Tee durch ein Sieb in einen **Krug** giessen und in den heissen Tee die gewünschte Menge hellen Rohrzucker einrühren, bis er sich auflöst. Dann den Tee abkühlen lassen und kühl stellen.

3) Den Saft einer frisch gepressten Limette zusammen mit ggf. frischen Minzeblättern und Limettenschnitzen in den kalten Tee geben und umrühren. Kurz ziehen lassen.

4) Wenn der Eistee serviert werden soll, die Eiswürfel dazugeben.

5) In schönen **Gläsern** und mit **Trinkhalmen** servieren.

TIPP

Wer den Eistee süsser mag, kann etwas mehr Zucker hinzugeben. Wer auf raffinierten Zucker verzichten möchte, kann den Eistee ungesüsst geniessen oder mit etwas hellem Traubensaft mischen.