
Green Raspberry Iced Tea

für eine Karaffe mit 1 Liter

700ml Wasser
3 Beutel grüner Tee
100ml Himbeersirup (oder mehr nach Geschmack)
1 1/2 Zitrone
5 Blättchen Minze
Himbeeren und Eiswürfel nach Bedarf



Zuerst einmal braucht ihr euren Sirup. Wer möchte, kann fertigen benutzen, mit selbst gemachtem Sirup ist es aber wirklich nochmal was anderes.

Für den Sirup kocht ihr 240ml Wasser mit 225g Zucker und ungefähr 200g Himbeeren auf und lasst die Mischung ca. 20 Minuten leicht köcheln. Nach der Kochzeit gießt ihr den Sirup durch ein feines Sieb und füllt ihn in eine saubere Flasche mit ca. 400ml Fassungsvermögen. Gekühlt könnt ihr den Sirup auf unzählige Arten verwenden, so wie ich hier in dem Eistee.

Für den Eistee 700ml Wasser aufkochen, warten bis es aufgehört hat zu sieden und damit die Teebeutel aufgießen. Nach knapp 3 Minuten Ziehzeit die Beutel entfernen und den Tee auskühlen lassen, zum Schluss noch ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen.

Eine Zitrone in Scheiben schneiden, die halbe Zitrone auspressen und den Saft zusammen mit allen anderen Zutaten zum Tee geben. Für einige Minuten ziehen lassen und dann mit Eiswürfeln servieren.