

Beeriger Sommer-Eistee

Zutaten:

- 500 ml Wasser
- 4 EL Johannisbeersirup
- 1 Teebeutel Waldbeere
- 1 Limette
- Erdbeeren
- Himbeeren
- Heidelbeeren
- Minze
- Holzspieße

1

Wasser aufkochen lassen, vom Herd nehmen und den Teebeutel hineingeben. Ca. 8 bis 10 Minuten ziehen lassen, dann den Teebeutel wieder entfernen. Den Tee abkühlen lassen.

2

Limette, Minze und die frischen Beeren waschen. Die Limette auspressen, Erdbeeren halbieren und abwechselnd mit anderen Beeren auf die Holzspieße stecken. Den Johannisbeersirup in eine Karaffe geben, mit ausgepresstem Limettensaft und dem ausgekühlten Tee aufgießen. Dann die restlichen Früchte und Minzblätter dazu geben.

3

Den Eistee in ein Glas füllen, mit den Beerenspießchen und frischen Minzblättern dekorieren, Eiswürfel dazu und fertig ist der drachenstarke Durstlöcher!