

TEa's Eisteerezepte 2010

Eisteebowle Coole Kids

Sommerbowle ohne Alkohol, ideal für Kinder 1 Liter kalten, leicht gesüßten Eistee Coole Kids (entkoffeiniert) 15 Min. ziehen lassen mit 0,5l Pfirsich- oder Orangensaft mischen.

Mit einem Kugelausstecher das Fruchtfleisch einer Honigmelone ausstechen u. hinzufügen. Evtl. noch Annanas u. Mango dazufügen.

Einige Stunden kalt stellen.

Eisteebowle Dschungelzauber

Früchtetee Dschungelzauber aufbrühen u. 30 Min. ziehen lassen, kalt stellen. Frische Maracuja in Wodka einlegen, dann in ein Bowlengefäß geben, den kalten Tee dazu geben und mit Sekt auffüllen.

Für Kinder ohne Alkohol, weiße Brause verwenden.

Eisteebowle Erdbeerzauber

Eistee Erdbeertraum aufbrühen, 30 Min. ziehen lassen, kalt stellen. Erdbeeren* klein schneiden u. in ein Bowlengefäß geben, kalten Tee u. süßen, gekühlten Sekt dazu.

Für Kinder weiße Brause verwenden.

*Es können auch frische Himbeeren verwendet werden.

Eistee Frische Brise

Tee aufbrühen, mind. 3-4 Min. ziehen lassen, dann kaltstellen, später mit gut gekühltem Prosecco auffüllen, Zitronen, Limonen- oder Orangenscheiben dazu. Bei Bedarf vorher mit unserem Zitronen - Candy süßen. Für Kinder kann man weiße, kalte Zitronenbrause verwenden.

Als Besonderheit: in jedes Glas vorher ein Kugel Zitroneneis! Super-Frisch!

Eisteebowle Wolkenkratzer

Eistee aufbrühen, mind. 40 Min. ziehen lassen, kaltstellen und später mit kaltem Prosecco auffüllen. Für Kinder mit Apfelschorle.

Ein kleiner Tipp:

Wenn es schnell gehen soll: ca. 25 g. Früchte - Eistee mit 80 Grad heißem Wasser aufgießen, so dass nur die Früchte bedeckt sind.

Mindestens 30 Min. ziehen lassen, mit 1 Liter eiskaltem Wasser auffüllen und in den Kühlschrank stellen

**Achtung! Zum kühlen nie Eiswürfel nehmen, da sie verwässern,
besser sind „Kunststoffeiswürfel“.**

Eistee nur kalt süßen, z.B. mit Agavendicksaft!