

Pfirsich Eistee „Weinberg Style“



Eine köstlich, kalte Erfrischung von innen...

Unser heutiger Tipp für heiße Sommertage ist eine eiskalte Erfrischung. Eistee, aromatisiert mit anregendem Schwarztee, heimischen Weinbergpfirsichen und Zitronenscheiben. Ich habe davon literweise im Kühlschrank stehen, weil er so köstlich schmeckt. Als Tee empfehle ich Earl Grey. Er hat ein feines Aroma von Bergamotte und harmoniert sehr gut mit der Zitrone und den Pfirsichen. Übrigens, der Sirup von eingelegten Pfirsichen eignet sich besonders gut für die Herstellung von Eistee. Ein guter Grund um heimische Weinbergpfirsiche zu kaufen und diese einzumachen.

Und hier das Rezept für **Pfirsich Eistee „Weinberg Style“**:

Zutaten

Für 4-6 Personen:

- 1 Liter Wasser
- 100 ml Pfirsichsirup (oder den Saft von eingelegten Weinbergpfirsichen)
- 50 ml Zitronensaft
- 2 Beutel Schwarzer Tee (z.B. Earl Grey)
- Eiswürfel
- Weinbergpfirsiche
- Zitronen oder Limettenschalen zum Servieren

Zubereitung

Aus 1 Liter Wasser und 2 Teebeutel einen kräftigen Tee herstellen und erkalten lassen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Vor dem Servieren den Tee mit Zitronensaft und Pfirsichsirup abschmecken.

Auf Eiswürfeln mit Zitronenscheiben und Pfirsichstücke im hohen Glas eiskalt servieren.

Tipp:

Wer möchte, kann noch mit etwas Sekt aufgießen. Dann wird daraus ein spritziger Sommer Longdrink.