

Bayerns Gartenküche | Pfirsich-Eistee

Zutaten:

- 10 Pfirsiche
- 8 EL Zucker
- 500 ml Wasser
- 1 Liter Schwarztee
- 1 Liter Wasser

Zubereitung:

Pfirsiche waschen, in kleine Würfel schneiden und in einen Topf geben. Zucker und Wasser hinzufügen und 15 Minuten kochen lassen. Topfinhalt in ein feines Sieb schütten und abtropfen lassen, ggf. mit einem Löffel ausdrücken. Den Sud abkühlen lassen.

1 Liter Schwarztee kochen und ebenfalls abkühlen lassen.

Den Sud, Schwarztee und Liter Wasser mischen, in Flaschen geben und im Kühlschrank kaltstellen.

Mit frischen Pfirsichen garnieren, nach Geschmack z.B. Minze hinzugeben und kühl servieren.

Rezept: Roland Schneider

Quelle: Bayerns Gartenküche vom 09.05.2022
