



Menge 6 - 7 Gläser



Dauer bis zu 45 Minuten



Schwierigkeit leicht

PFIRSICH-EISTEE (ALKOHOLFREI)

Ein köstliches Sommergetränk aus Schwarztee, selbst gemachtem Pfirsichsirup und prickelndem Ginger Ale - erfrischt und belebt!



Zubereitung

- 1.** Pfirsich-Sirup (am besten vorher ansetzen): Pfirsiche waschen, entsteinen und in Stücke schneiden. 500 g abwiegen, mit Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und ca. 8–10 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln lassen.
- 2.** Durch ein feines Sieb oder Safttuch gießen und möglichst gut abtropfen lassen, ggf. etwas ausdrücken.
- 3.** Saft abmessen und mit der gleichen Menge Diamant Feinster Zucker mischen.
- 4.** Zitronensaft dazugeben und nochmals 1-2 Minuten sprudelnd kochen.
- 5.** Sirup sofort heiß in Flaschen füllen, gut verschließen und abkühlen lassen.
- 6.** Eistee: Wasser aufkochen, über die Teebeutel gießen und 4 Minuten ziehen lassen. Teebeutel entfernen und Tee kalt werden lassen.
- 7.** Tee mit Pfirsich-Sirup, Zitronensaft und Ginger Ale mischen.
- 8.** Pfirsich-Eistee auf Gläser verteilen und mit Eiswürfeln servieren.

Zutaten

Für den Pfirsich-Sirup:

| | |
|--------|--|
| 500 g | Pfirsiche |
| 250 ml | Wasser |
| 500 g | Diamant Feinster Zucker |
| 100 ml | Zitronensaft (Saft von ca. 2 Zitronen) |

Für den Pfirsich-Eistee:

| | |
|----------|--------------------------|
| 800 ml | Wasser |
| 2 Beutel | Tee „Ostfriesenmischung“ |
| 150 ml | Pfirsich-Sirup (gekühlt) |
| 4 EL | Zitronensaft |
| 400 ml | Ginger Ale (gekühlt) |
| | Eiswürfel |

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.