



Menge 5 – 6 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

ROSMARIN-ZITRONEN-EISTEE

Klassischer Eistee auf Basis von schwarzem Tee, herrlich zitronig und spritzig - genau das Richtige für den Sommer!



Zubereitung

1. Rosmarin abspülen und zusammen mit Teebeuteln und Diamant Weißer Kandis in einen Topf geben. Wasser zum Kochen bringen und darüber gießen. Nach 4 Minuten Teebeutel entfernen.
2. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen. Hin und wieder umrühren.
3. Durch ein Sieb gießen, dann Zitronensaft unterrühren.
4. Zum Servieren mit Mineralwasser mischen.
5. Tipp: Mit Rosmarinzweigen und Zitronenscheiben dekoriert servieren. Dafür sollten Bio-Zitronen verwendet werden.

Zutaten

2-3 Zweige	Rosmarin
4 Beutel	schwarzer Tee „Earl Grey“
80 g	Diamant Weißer Kandis
500 ml	Wasser
8 EL	Zitronensaft (gekühlt)
750 ml	Mineralwasser mit Kohlensäure (gekühlt)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.