



Menge 4 - 5 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

ZITRONEN-MINZ-EISTEE

Dieses alkoholfreie Drink sorgt für das besondere Prickeln - dank eines Spritzers Apfelessig! Spannend!



Zubereitung

- 1.** Bio-Zitrone heiß abwaschen und Schale dünn abschälen. Saft auspressen und sieben.
- 2.** Minze und Zitronenthymian 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.
- 3.** Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.
- 4.** Durch ein Sieb gießen, dann Apfelessig und 5 EL Zitronensaft unterrühren.
- 5.** Zum Servieren mit Mineralwasser mischen.

Zutaten

1	Bio-Zitrone
8-10 Zweige	Minze
6-8 Zweige	Zitronenthymian
4 Beutel	schwarzer Tee „Earl Grey“
80 g	Diamant Weißer Kandis
1 l	Wasser
3-4 EL	Apfelessig
250 ml	Mineralwasser mit Kohlensäure (gekühlt)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.