

Pfirsich Eistee

Ein Sommer ohne Eistee geht gar nicht, das weiß jedes (Zeltlager-) Kind! Dabei muss es aber nicht immer der fertige Eistee aus dem Supermarkt sein. Selbstgemacht ist gar nicht schwer und schmeckt noch viel besser. Ob zuhause oder beim Picknick unterwegs, der Eistee schmeckt immer und versorgt dich an heißen Tagen mit genügend Flüssigkeit.

Wenn du keine Pfirsiche magst, kannst du auch andere Früchte verwenden. Etwas Zitronensaft oder frische Minze pepen den Eistee auch auf, probiere einfach mal aus was dir schmeckt!

Das brauchst du:

(ergibt etwas mehr als 1 Liter Eistee)

- 3 große Pfirsiche
- 2 Beutel Schwarztee
- Etwa 2 Esslöffel Honig
- Wasser



So geht's:

Koche 1 Liter Schwarztee. Die Teebeutel sollten nicht länger als 4 Minuten im heißen Wasser liegen, sonst wird der Geschmack zu intensiv. Den Tee kannst du dann auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit wäschst du die Pfirsiche in heißem Wasser ab und schneidest sie in Scheiben.

Dann kommen die Pfirsichstücke in einen großen Topf. Tu etwas Wasser dazu, so dass der Topfboden mit Flüssigkeit bedeckt ist. Dann noch 1-2 Löffel Honig dazu.

Dann wird das ganze zum Kochen gebracht. Rühre dabei immer wieder mit einem Kochlöffel um damit nichts anbrennt. Es kann sein, dass sich die Schale der Pfirsiche ablöst, das macht gar nichts, lasse sie aber weiter mitkochen, dann geht nichts vom Geschmack verloren.

Die Flüssigkeit wird jetzt immer weniger werden. Wenn es wie ein Sirup ist, kannst du den Herd ausschalten und alles abkühlen lassen.

Dann kannst du auch schon den kalten Tee dazugeben. Entweder direkt in den Topf oder in einen großen Glaskrug, wenn du so etwas hast und dann den Eistee kaltstellen. Der Eistee wird dir vielleicht etwas trüb vorkommen, weil sich das Fruchtfleisch beim Kochen löst. Das ist gar nicht schlimm, wenn es dich stört, kannst du den Eistee aber auch noch einmal durch ein feines Sieb gießen.

Kurz vor dem Servieren holst du den Eistee aus dem Kühlschrank. Wenn er noch kälter sein soll, gibst du Eiswürfel dazu. Für unterwegs füllst du ihn am besten in eine Thermoskanne um, dann bleibt er den ganzen Tag kalt.