

# Erdbeer-Eistee



## MOCKTAILS

Leckere alkoholfreie Cocktails ganz einfach selbst zubereiten!

## ZUBEREITUNG

1. Minze waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen. Teebeutel mit der Hälfte der Minze und dem Zimt in eine Kanne geben.
2. Mit 500 ml Wasser übergießen, etwa 5 Minuten abkühlen lassen, dann Honig einrühren. Tee für mindestens 2 Stunden kühl stellen.
3. Erdbeeren putzen, waschen und halbieren. Zitrone heiß abspülen, trocken reiben, Schale abreiben und Saft auspressen. Eistee durch ein Sieb gießen. Erdbeeren, 1/4 TL Zitronenschale, Zitronensaft nach Geschmack, Eiswürfel und restliche Minze dazu geben und kalt servieren.

## ZUTATEN FÜR 2 GLÄSER

- 1 Handvoll Minze
- 2 Beutel Erdbeertee
- 1/2 Zimtstange
- 1/2 EL Honig
- 200 g Erdbeeren
- 1/4 Bio-Zitrone
- 1 Handvoll Eiswürfel



49 kcal  
Kalorien



9 g  
Kohlenhydrate



0 g  
Fett



1 g  
Eiweiß



2 g  
Ballaststoffe

Nährwerte p. P. Verantwortlich für den Inhalt: happyfigur Vertriebs GmbH, Am Glockenturm 8, 63814 Mainaschaff

figur scout