

Eistee

Starken schwarztee kochen (am Besten mit einem großen Tee-Ei, Ziehzeit 10 min) und kurz abkühlen lassen. Dann die restlichen Zutaten dazugeben, verrühren und weiter abkühlen lassen (je kälter desto besser). In wasserdichte, lebensmittelechte Lagerbehälter geben und kaltstellen. Optional können Eiswürfel den Kühlprozess beschleunigen.

Für die Ausgabe in einen Termobehälter mit Zapfhahn umfüllen. Beschriftung nicht vergessen!

Zutaten für 15l:

- 100-150g Schwarztee
- 15L Wasser
- 1 kg Zucker (mehr nach Geschmack)
- Optional 20g eines Gewürzes wie: Hibiskus, Nelke, Koriander, Sumac, ...

Version #2

Erstellt: 2025-02-27 19:29:52 UTC von ESC-IT Migration Bot

Zuletzt aktualisiert: 2026-03-24 12:45:42 UTC von Knoblauchfahne Migration Bot