



OSTFRIESISCHER PFLAUMEN-EISTEE

Seit Jahrhunderten hat die ostfriesische Teekultur einen festen Platz im Alltag der Ostfriesen. In Ostfriesland ist der Teekonsum pro Kopf weltweit am höchsten. Genieße den klassischen Ostfriesen Gold Tee von TEEKANNE mal ganz anders – nicht warm, sondern kalt! Mit aufgegossenem schwarzem Tee, Pflaumen und Minze wird Eistee neu definiert.

ZUTATEN

Für 1 L:

- 4 Teelöffel Ostfriesen Gold Schwarzer Tee von TEEKANNE
- 2 Pflaumen
- 8 Minzblätter
- 2 Teelöffel Agavensirup
- 1 L heißes Wasser

ZUBEREITUNG

Wasser zum Kochen bringen. Währenddessen einen Teefilter von TEEKANNE mit 4 Teelöffeln Ostfriesen Gold Tee füllen. Kochendes Wasser in die Glaskaraffe SUND geben, den Teefilter dazugeben und mit dem Deckel der Glaskaraffe SUND am Rand befestigen. Den Tee 4 Minuten ziehen lassen und anschließend den Teefilter entfernen. Den Tee mit 2 Teelöffel Agavensirup (je nach Bedarf) versüßen. Die Pflaumen in Scheiben schneiden und abwechselnd zusammen mit den Minzblättern auf den Fruchtspieß stecken. Den Fruchtspieß in die Glaskaraffe SUND geben und die SUND über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Dieser leckere Eistee lässt sich am nächsten Tag in der Trinkflasche EEN bequem mitnehmen und unterwegs genießen.

boddels®

Mehr Rezepte für Infused Water, Smoothies, Tees und andere gesunde Getränke findest Du auf www.boddels.de