

ICED WHITE TEA MIT GURKE, HEIDELBEERE & ROSMARIN



DAS BRAUCHT'S FÜR 1 LITER:

- 1 Liter Wasser
- 4 TL Gottlieb Weisstee
«Miraculous Wellbeing»
- 1-2 EL Zucker
- ca. 10 cm Salatgurke
- ca. 15 Heidelbeeren
- 1-2 EL Holunderblütensirup
- 3-4 Zweige Rosmarin
- Ca. 15 Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

2 dl Wasser erhitzen (ideale Temperatur: 70 Grad Celsius). Tee in einem Tee-Ei/Sieb hinzufügen und 7 Minuten ziehen lassen. Inzwischen einen Krug mit den Eiswürfeln vorbereiten und die Salatgurke in Scheiben schneiden.

Sobald der Tee fertig ist, den Zucker einrühren, bis er sich auflöst. Das Ganze über die Eiswürfel giessen. Anschliessend mit 8 dl kaltem Wasser auffüllen. Den Sirup dazugiessen und gut umrühren.

Zum Schluss die Heidelbeeren und frischen Rosmarinzweige in den Eistee geben. Mit einem bunten Trinkhalm servieren.

VARIANTE MIT «SCHUSS» FÜR 2.5 dl:

3 Eiswürfel in ein Longdrink-Glas geben. 1.5 dl Eistee, 1 dl Tonic Water (z.B. Fever-Tree) dazugiessen und mit 4 cl Gin (z.B. Draft Brothers aus Winterthur) auffüllen. Mit einem bunten Trinkhalm servieren.