SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: service@if-bi.com Tel: +49 (0)30 28 47 00-0 Web: www.rowdybrands.de



Peach & Ginger Iced Tea — Fruchtig, Würzig, Erfrischend

Peach & Ginger Iced Tea

800 ml Wasser

3 Stück(e) Pfirsiche (frisch oder TK)

1 Stück(e) frischer Ingwer (ca. 2 cm), fein gehackt

3 Beutel schwarzer Tee

2 Esslöffel Rohrzucker (nach Geschmack)

Eiswürfel

Frische Minzeblätter und Pfirsichscheiben zum Servieren

Zubereitungszeit: 1 h

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 1 h 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Anleitung Schritt für Schritt:

1.

Pfirsiche waschen, entsteinen und grob schneiden. Mit dem gehackten Ingwer und 400 ml Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen. 5–7 Minuten sanft

köcheln, bis die Pfirsiche weich sind.

2.

In der Zwischenzeit 400 ml Wasser aufkochen und die Teebeutel darin 4 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Beutel entfernen.

3.

Den Pfirsich-Ingwer-Sud vom Herd nehmen und durch ein feines Sieb in einen Krug gießen. Die Teebasis hinzufügen und gut umrühren.

4.

Rohrzucker einrühren, solange der Tee noch warm ist, bis er sich vollständig aufgelöst hat. Abschmecken und nach Wunsch nachsüßen.

5.

Den Eistee auf Raumtemperatur abkühlen lassen, dann in den Kühlschrank stellen, bis er gut gekühlt ist. Vor dem Servieren reichlich Eiswürfel, frische Minze und Pfirsichscheiben in Gläser geben und mit dem Eistee auffüllen.

Serviervorteil für Gastronomie

1.

Für eine spritzigere Variante können Sie vor dem Servieren einen Spritzer Zitronen- oder Limettensaft hinzugeben. Noch frischer wird der Drink mit einer Scheibe Gurke im Glas!