

# Erdbeer Eistee

ohne  
Zucker

## Fruchtig, frisch und farbenfroh

Eistees ohne Zucker gehen blitzschnell. Die leckeren Erdbeeren in diesem Rezept bringen schon genug Süße mit und haben dabei mehr Vitamin C als Orangen im Gepäck.

Frische- und Vitamin-Kick garantiert!

## Zutaten für 1 Liter

- 700 g Erdbeeren
- 1 Zitrone
- 3 Teebeutel Lieblingstee
- 1 l Wasser
- Frische Minze
- Eiswürfel

## Zubereitung

Erdbeeren waschen, putzen und kleinschneiden. Saft der Zitrone mit den Erdbeeren mischen. **Alles zusammen aufkochen**, bis eine sehr flüssige Masse entsteht. Danach durch ein Sieb streichen, um grobe Stücke zu entfernen. Wasser aufkochen und Tee (am besten Schwarz- oder Früchtetee) damit aufbrühen. **Frische Minze dazugeben** und ziehen lassen. Tee über den Erdbeersaft gießen und **gut umrühren**. Wenn alles etwas abgekühlt ist, in den Kühlschrank stellen. Tipp: über Nacht ziehen lassen, um den Geschmack zu intensivieren. Mit **Eiswürfeln** servieren und eiskalt genießen!

Probier doch mal Infused Water.  
Supereinfach: Kombiniere zum Beispiel Erdbeeren mit Zitronenmelisse, Gurke mit Minze oder Blaubeeren mit Zitrone und fülle alles mit Sprudel- oder stillem Wasser auf.



*Hannahs Tipp*