

Mix dir Freude meets Temial



Frozen Mojito Tealight

Eistee Cocktail | mit und ohne Alkohol | Rezept & Photos von Michaela Tinapp

02 | Frozen Mojito Tealight

2 Portionen

Teemischung „Wellnesstee“

10 Teile	Apfeltee von Temial
2 Teile	Melissenblätter
2 Teile	Pfefferminzblätter
2 Teile	Himbeerblätter
2 Teile	Hagebutten
2 Teile	Hibiskusblüten
2 Teile	Orangenschalenstückchen
1 Teil	Kamillenblüten
1 Teil	Rosenblüten
1 Teil	Lavendelblüten
1 Teil	Erikakraut
1 Teil	Erikablüten
1 Teil	Orangenblüten

- Von der Teemischung 3 TL in der Temial aufbrühen 10 Min. | 100°C | 500 ml und in einem Eiswürfelbereiter einfrieren.
- Eine frische Portion des Tees aufbrühen und abkühlen lassen
- Alternativ zwei Portionen „Rote Beeren“ verwenden

2 TL	Demerara-Zucker, alternativ Haushaltszucker
1	Limette, davon 2 Scheiben zur Deko, den Rest in Stücken
2	Zweige Minze, mit der Limette ein wenig zerstoßen
10	gefrorene Himbeeren
4 cl	Rum, optional

Die Zutaten auf zwei Gläser verteilen, je 3-5 Eiswürfel hinzugeben und mit dem abgekühlten Tee aufgießen. Umrühren und genießen.



02 | Frozen Mojito Tealight



Der aufgebrühte und abgekühlte Tee wird in Eiswürfelbereiter gefüllt, mit je einer essbaren Blüte wie zum Beispiel Veilchen dekoriert und am Besten schon am Vortag tiefgefroren.



Die Zutaten für den Eistee á la Mojito: Limette, frische Minze, Rum und Demerara-Zucker (eine spezielle Art von Rohrzucker, die gerne zum Süßen von Tee verwendet wird). Gefrorene Himbeeren sorgen für eine tolle Farbe.



„Tealightful!“
Eiswürfel & Co. warten darauf, mit dem frisch aufgebrühten Tee zu verschmelzen Eine erfrischende Geschmacksexplosion! Salud!