

**Eistee à la TEEhaus Janssen:**  
**Erfrischendes Eisteerezept für den Sommer**

Für 1,5 Liter Eistee benötigen Sie folgende Zutaten:

- Losen Tee Ihrer Wahl.  
Schwarzer Tee, Oolongtee, Grüner Tee und Weißer Tee sind belebend, Rooibostee, Früchtetee und Kräutertee sind koffeinfrei.
- 1 frische Zitrone, Limone, gewürfeltes Obst, frische Minze und/oder etwas Fruchtsaft, usw. nach Geschmack.
- 500 ml Eiswürfel.
- Zucker oder ein anderes Süßungsmittel Ihrer Wahl. Eistee kann aber auch wunderbar ungesüßt getrunken werden.
- Kochendes Wasser.



TEEhaus Ernst Janssen  
Strandstraße 28 - 25980 Sylt  
04651-299811  
[www.teehaus-janssen.de](http://www.teehaus-janssen.de)

- Basis ist ein Tee-Konzentrat (500 ml), das dreifach stärker mit 100°C sprudelnd kochendem Wasser zubereitet wird. Ziehzeiten wie für die entsprechende Teesorte angegeben.
- Das Konzentrat kann im Heißzustand beliebig oder auch nicht gesüßt werden.
- Das Tee-Konzentrat in eine Kanne von 1,5 Ltr. über darin befindliche 500 ml Eiswürfel geben.
- Nach Belieben etwas frischen Zitronen-, Limonen-, Orangensaft, frische Fruchtstückchen o. ä. hinzufügen und mit kaltem Wasser auf die gewünschte Trinkstärke bringen.
- Nun verrühren Sie alles gut miteinander.
- Die Aufbewahrung erfolgt im Kühlschrank oder Thermogefäßen für maximal zwei Tage.
- Der Tee, insbesondere Schwarzer Tee, Oolongtee, Grüner Tee und Weißer Tee sollte möglichst schnell mit Hilfe von Eiswürfeln heruntergekühlt werden, damit er nicht nachbittert.
- Geben Sie einige Blätter Schwarz- oder Grüntee in jeden koffeinfreien Eistee dazu, um eine länger anhaltende kühlende Wirkung zu erzielen.
- Fertig ist Ihr selbstgemachter Eistee.
- Wir wünschen Ihnen genussvolle Teestunden.