

Erfrischender Rhabarber-Eistee mit Minze

Zubereitung: 10 min

Kochzeit: 45 min

Kühlzeit: 1 Stunde

Zeit insgesamt: 1 Std. 55 min

Zutaten für etwa 1 l Eistee:

500 g Rhabarber, geputzt

1 l Wasser

60 g Zucker (oder Xucker/Xylit)

2 Stängel frische Minze

2 Teebeutel Hagebuttentee

Für die Deko:

Zitronenscheiben

frische Minze

Eiswürfel

Besonderes Werkzeug:

Sieb

Zubereitung:

Den Rhabarber waschen, evtl. schälen oder putzen. Danach in 1 cm breite Stücke schneiden und in einen Topf geben. Zusammen mit Wasser, Zucker und der gewaschenen Minze aufkochen lassen.

Die Hitze reduzieren und 45 min lang bei geschlossenem Deckel köcheln lassen. In den letzten 10 min noch den Hagebuttentee mit in den Topf hängen und ziehen lassen.

Anschließend das Ganze durch ein feines Sieb gießen und den Saft auffangen. Den aufgefangenen Rhabarber mit einem Löffel durch das Sieb drücken.

Danach den Tee abkühlen lassen und etwa 1 Stunde kalt stellen. Mit Zitronenscheiben, frischer Minze und zerstoßenen Eiswürfeln servieren. ☺

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥