

ICED FRÜCHTEREVOLUTION MIT FRISCHER ORANGE



DAS BRAUCHT'S FÜR 1 LITER:

1 Liter Wasser

*4 TL Gottlieber Früchtetee
«Früchtevolution»*

2-3 EL Zucker

3-4 Orangen

Ca. 15 Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

2dl Wasser erhitzen (ideale Temperatur: 95 Grad Celsius). Tee in einem Tee-Ei/Sieb hinzufügen und 5 Minuten ziehen lassen. Inzwischen den Glaskrug mit den Eiswürfeln vorbereiten und zwei bis drei Orangen halbieren.

Sobald der Tee fertig ist, den Zucker einrühren, bis er sich auflöst. Dann das Ganze über die Eiswürfel giessen. Anschliessend mit 8 dl kaltem Wasser auffüllen. Die Orangen von Hand direkt über dem Glaskrug auspressen und gut umrühren.

Die letzte Orange in Schnitze teilen. Je einen halbierten Schnitz als Deko am Glasrand anbringen und die restlichen Schnitze in den Eistee geben. Mit einem bunten Trinkhalm servieren.