

ICED FRÜCHTEREVOLUTION MIT FRISCHER ORANGE



DAS BRAUCHT'S FÜR 1 LITER:

1 Liter Wasser

4 TL Gottlieb Früchtetee
«Früchterevolution»

2-3 EL Zucker

3-4 Orangen

Ca. 15 Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

2 dl Wasser erhitzen (ideale Temperatur: 95 Grad Celsius). Tee in einem Tee-Ei/Sieb hinzufügen und 5 Minuten ziehen lassen. Inzwischen einen Krug 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 Krug auspressen und gut umrühren.

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

VARIANTE MIT «SCHUSS» FÜR 2.5 dl:

3 Eiswürfel in ein Weinglas geben. 1.5 dl Eistee dazugeben und mit 1 dl Prosecco oder Champagner (z.B. Mumm) auffüllen. Einen halben Orangenschnitt am Glasrand anbringen und die andere Hälfte ins Glas geben. Mit einem bunten Trinkhalm servieren.