



Bergpfirsich-Eistee

Zutaten für den Pfirsich-Eistee:

500 g Bergpfirsiche
3 Beutel Früchtetee oder Pfirsichtee
1 l Wasser
2 EL Zitronensaft
Etwas frische Pfefferminze zum Garnieren

Es wird 1 l Wasser zum Kochen gebracht und der Früchtetee nach Packungsanleitung damit aufgebrüht.

Etwa 350 g Pfirsiche mit Zitronensaft und ein paar EL Tee in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Wenn die Pfirsiche weich sind, werden sie fein püriert.

Das Obstmus durch ein Sieb streichen und die aufgefangene Flüssigkeit zum Tee geben. Gut durchkühlen lassen.

Vor dem Servieren gibt man noch frische Pfirsichwürfel, ein paar Pfefferminzstiele und Eiswürfel in den Bergpfirsich-Eistee.

