

# angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

## ANGELS EISTEE

### Zutaten für Bowle:

2-3 Lt.	Wasser
3 Bund	Zitronenmelisse
1-2 Bund	Pfefferminze
1-2 EL	Schwarztee oder Grüntee
1 Stk.	Zitrone/Limette in Scheiben geschnitten
1 Stk.	Orange, in Scheiben geschnitten
einige	Pfefferminzblätter, Zitronenmelisse
evtl.	Johannisbeeren am Strauch zur Deko
einige	Eiswürfel

### Zubereitung:

Wasser aufkochen. Pfefferminzzweige wie auch Zitronenmelisse (direkt an den Zweigen) begeben und mit 1-2 EL Schwarztee kurz aufkochen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Absieben, abkühlen lassen und in Karaffen einfüllen. Mit Pfefferminz- oder Zitronenmelisseblätter sowie Orangenscheiben, Zitronen- und Limetten garnieren. Auf Eis servieren. Nach Belieben mit etwas Zucker süssen – wenn Sie gerne „Sprudel“ mögen – dann noch mit etwas Mineralwasser mit Kohlensäure auffüllen.

Kühl und erfrischend☺.