

 **Teehaus Leipzig**  **Pfirsich-Eistee – Sommer im Glas** Ein Klassiker, der nie aus der Mode kommt: Pfirsich-Eistee ist die perfekte Verbindung aus Frucht, Frische und feiner Teetiefe. Ob als hausgemachter Durstlöcher oder als eleganter Sommerdrink – dieser Eistee bringt Sonne ins Glas.

Rezept 1:  **Hausgemachter Pfirsich-Eistee „Sonnengold“** *Fruchtig, erfrischend und ganz ohne Zusätze – ein Sommerklassiker zum Verlieben.*

Zutaten (für 4 Gläser): • 4 reife Pfirsiche • 4 TL Schwarztee (z. B. Ceylon oder Darjeeling) • 500 ml Wasser • 1 EL Zitronensaft • 2–3 EL Zucker oder Honig (nach Geschmack) • 500 ml kaltes Wasser • Eiswürfel & frische Minze

Zubereitung: Pfirsiche waschen, entkernen und in Spalten schneiden. Mit 250 ml Wasser und Zucker aufkochen, 10 Minuten köcheln lassen, dann durch ein Sieb abgießen. Schwarztee mit 500 ml kochendem Wasser aufgießen, 3–5 Minuten ziehen lassen, abseihen und abkühlen lassen. Pfirsichsirup, Zitronensaft und kaltes Wasser zum Tee geben, gut verrühren. Mit Eiswürfeln und Minze servieren.

 **Genusstipp:** Für mehr Tiefe 1 TL Pfirsichsirup oder einen Spritzer Limettensaft ergänzen.

Rezept 2:  **Pfirsich-Eistee-Mocktail „Gartenparty“** *Ein alkoholfreier Sommerdrink mit Pfiff – fruchtig, spritzig und elegant.*

Zutaten (für 2 Gläser): • 3 TL Schwarztee „Pfirsich-Cassis“ BIO • 300 ml Wasser • 100 ml weißer Traubensaft • 100 ml Mineralwasser mit Kohlensäure • 1 Pfirsich (in Spalten) • Eiswürfel & Zitronenmelisse

Zubereitung: Tee mit kochendem Wasser aufgießen, 5 Minuten ziehen lassen, abseihen und abkühlen lassen. Mit Traubensaft und Mineralwasser mischen, in Gläser mit Eiswürfeln und Pfirsichspalten füllen. Mit Zitronenmelisse garnieren und eiskalt genießen.

 **Genusstipp:** Auch köstlich mit einem Hauch Lavendelsirup – für florale Eleganz.

✦ **Rezept entwickelt von Teehaus Leipzig – natürlich & mit Liebe gebrüht**  Mehr entdecken: www.teehaus-leipzig.de  Folge uns auf Instagram: @Teehaus__Leipzig  Rezept drucken: Hier geht's zur PDF-Datei