



## Mein Lieblingsrezept für den Sommer Pfirsich-Eistee mit weißem Tee

### Zutaten für 0,7-1 Liter Eistee:

500 ml Wasser  
Zwei Beutel weißen Tee

Für den Pfirsichsirup:

- 500 g frische Pfirsiche
- 200 ml Wasser
- 100 g Zucker
- Saft einer Zitrone

### Zur Deko nach Belieben:

geschnittene Pfirsiche, Minzblätter,  
Zitronenschalen



Das Wasser aufkochen, die Teebeutel mit dem nicht mehr kochenden Wasser übergießen und ca. 2-3 Minuten ziehen lassen und abkühlen lassen. Für den Sirup die Pfirsiche klein schneiden und in einem Topf mit 200 ml Wasser aufkochen. 10 Minuten köcheln lassen. Die Masse durch ein feines Sieb drücken und die Flüssigkeit auffangen. Diese zurück in den Topf mit Zucker und Zitronensaft geben und nochmals aufkochen. Den Pfirsichsirup abkühlen lassen.

Den abgekühlten Tee mit 200-500 ml kaltem Wasser verdünnen. Zwei bis drei Esslöffel Pfirsich-Sirup hinzufügen. Mit Eiswürfeln servieren und genießen.

**Daniela Schremser**, Redaktion zett  
Öffentlichkeitsreferentin/ Soc. Media