

Brazilian-Icetea

Lapacho, die Rinde vom Baum des Lebens, kommt an den klassischen Eisteeengeschmack heran. Vollkommen koffeinfrei, dafür etwas herber und extrem erfrischend.



Zutaten für 1.5 l :

- 10-15 g (10-12 TI) Lapacho
- 30 Eiswürfel, 300 ml Apfelsaft
- 1/2 Apfel
- frische Minze- und Melisseblättchen

Zubereitung:

1. Lapacho mit 1 l kochendem Wasser übergossen, 8-10 Minuten ziehen lassen.
2. Hälfte der Eiswürfel in einer grosse Glasskaraffe füllen. Tee zur Schockkühlung darübergiesen.
3. Apfelsaft dazugeben.
4. Apfel in dünne Spalten schneiden.
5. Restliche Eiswürfel auf 4 grösse Gläser verteilen und mit dem Tee auffüllen.
6. Mit Apfelspalten, Minze und Melisse dekorieren.