



Eisteesirup

Zutaten für das Eisteesirupkonzentrat:

355 ml Wasser

325 g brauner Zucker

1 Limette Bio

2 Zitronen Bio

2 Orangen Bio

3 Beutel schwarzer Tee

Die Zitrusfrüchte gut abwaschen und je 1 Limette, 1 Zitrone und 1 Orange in Scheiben schneiden und gemeinsam mit dem Wasser in einen Topf geben. Die 2. Zitrone und die 2. Orange werden halbiert und ausgepresst. Der Fruchtsaft landet auch im Topf. Den Zucker hinzufügen und die Teebeutel in die Flüssigkeit legen.

Die Mischung stark erhitzen, aber nicht kochen lassen. Nach etwa 5 Minuten entfernt man die Schwarzteebeutel, da man sonst Gefahr läuft, dass der Sirup bitter schmeckt. Den Rest der Zutaten noch weitere 5 Minuten vor sich hin simmern lassen.

Einmal kurz aufkochen und vom Herd ziehen. Den Sirup durch ein feines Sieb filtrieren und in saubere Flaschen füllen.

Das Konzentrat wird etwa 1:5 mit Wasser verdünnt getrunken.

Tipp: Da hier die Schalen der Zitrusfrüchte miterhitzt werden, unbedingt auf Bio Qualität achten.

