

SALBEIBLÜTEN-EISTEE

Zutaten:

- 1–2 Handvoll Salbeiblüten
- 1 Liter Wasser
- Saft von 1 Zitrone
- 1–2 EL Honig (Alternative: Agavendicksaft oder Ahornsirup)
- Eiswürfel



Zubereitung:

1. Erhitzen: Das Wasser auf ca. 80 °C erhitzen (nicht kochen lassen).
2. Aufgießen: Die lila Salbeiblüten in eine Teekanne geben, mit dem heißen Wasser übergießen und abgedeckt ca. 10 Minuten ziehen lassen.
3. Abkühlen: Den Tee durch ein Sieb abseihen und abkühlen lassen.
4. Verfeinern: Zitronensaft und Honig in den lauwarmen oder abgekühlten Tee einrühren.
5. Servieren: Den Eistee im Kühlschrank richtig kalt stellen und auf reichlich Eiswürfeln servieren.

Viel Spaß und genieße deinen Salbeiblüten-Eistee!

Tipp:

Friere vorab ein paar einzelne Salbeiblüten in deine Eiswürfel ein! Zusammen mit einer frischen Zitronenscheibe im Glas sieht der Eistee einfach zauberhaft aus.

Gut zu wissen:

Salbeiblüten schmecken viel milder, feiner und leicht süßlicher als die kräftigen, oft dominanten Salbeiblätter. Sie eignen sich deshalb perfekt für mildere Sommergetränke.

Meine Notizen: