

Sanddorn-Kamillen-Eistee



10 Minuten



4 Personen



vegan

Zutaten

- 550 ml stilles Wasser
- 550 ml Apfelsaft
- 6 Teebeutel Kamillentee
- 12 g Sanddornbeeren, getrocknet
- 15 g Agavensirup
- 15 g Rohrzucker
- 1 Bio-Limette
- Pfefferminze
- Eiswürfel oder Crushed Ice
- Apfel
- Limette

Zubereitung

- 1) Die Papierblättchen der Teebeutel entfernen und die Beutel in einen Topf geben.
- 2) Die Limette waschen und in Scheiben schneiden. Anschließend Sanddorn, Wasser, Apfelsaft, Agavensirup, Zucker und Limette in den Topf hinzugeben.
- 3) Alles einmal aufkochen und bis zum nächsten Tag kühl stellen.
- 4) Den gebrühten Tee nun durch ein Sieb passieren und in eine Karaffe füllen.
- 5) Mit Minze, Apfel- und Limettenscheiben und Crushed Ice oder Eiswürfeln auffüllen und servieren.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter gastronomie.basf.de/rezepte

Wissenswertes

Die Kamille ist schon seit hundert Jahren als Heilpflanze bekannt und wird als natürliches Mittel gegen die verschiedensten Beschwerden geschätzt. Sie besitzt unter anderem entzündungshemmende, krampflösende und wundheilungsfördernde Eigenschaften und kann sowohl innerlich als auch äußerlich angewendet werden.

