

Birgits Eisteekonzentrat

Zutaten:

10 Beutel Schwarzer Tee
1 Beutel Pfefferminze
100 g Zitronensaft
250 g brauner Zucker
1 Liter Wasser



Zubereitung im Thermomix:

Zucker und Wasser in den Thermomix geben.
8 Minuten, 100 °C, Stufe 1,5 kochen.
Teebeutel hineingeben und abgedeckt 6 Minuten ziehen lassen.
Anschließend Teebeutel heraus nehmen,
Zitronensaft zufügen
10 Minuten, 100 °C, Stufe 1,5 kochen.
Direkt in saubere Flaschen abfüllen.

Zubereitung ohne Thermomix:

Zucker und Wasser in einem Topf aufkochen.
Zucker sollte sich komplett aufgelöst haben.
Tee hinzugeben und abgedeckt 6 Minuten ziehen lassen.
Teebeutel herausnehmen.
Zitronensaft zufügen.
Nochmal 10 Minuten köcheln.
Direkt in saubere Flaschen abfüllen.

Verwendung: Abgekühltes Konzentrat im Verhältnis etwa 1 zu 7 mit Wasser mischen.
Nach Wunsch mit Eiswürfeln servieren.

Wichtig: Das Konzentrat hält sich gekühlt mehrere Wochen, aber es enthält zu wenig Zucker, um auf Dauer haltbar zu sein.