



RED KISS-HIMBEER-ICED TEA

Exklusives Rezept mit Sirocco Red Kiss Bio-Früchtetee
Ergibt ca. 2 dl Himbeersirup und 5 dl Tee

ZUTATEN:

1 dl Wasser
100 g Rohrzucker
1 Stängel Zitronengras, längs halbiert, grob gehackt
1 EL Hagebutten-Fruchtaufstrich
100 g Himbeeren
20 g Ingwer, geschält, fein gehackt
2 Kardamomkapseln, zerquetscht
2 Beutel Red Kiss Bio-Früchtetee-Mischung
2.5 dl Wasser, siedend
4 Pfefferminz-Zweiglein
2 Stängel Zitronengras, längs halbiert
0.5 Zitrone, in Scheiben

ZUBEREITUNG:

Für den Sirup das Wasser mit dem Rohrzucker und dem Zitronengras in einer Pfanne aufkochen und ca. 2 Min. köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Hagebutten-Fruchtaufstrich, Himbeeren, Ingwer und Kardamom begeben, ca. 5 Min. mitköcheln. Pfanne vom Herd nehmen und Sirup abkühlen lassen. Sirup durch ein feines Sieb passieren. Für den Iced Tea die Teebeutel in die kleine Kanne geben. Mit Wasser aufgiessen.

Tee 5 – 7 Minuten ziehen lassen, Beutel herausnehmen. Eiswürfel in die grosse Kanne geben. Tee darüber giessen, nach Belieben mit dem Sirup süssen, umrühren. Pfefferminze, Zitronengras und Zitrone in Gläsern verteilen, Iced Tea dazugiessen.

Exklusiver Sirocco-Tipp: Restlicher Sirup kann mit kohensäurehaltigem Wasser zu einer Limonade zubereitet werden

Zubereitungszeit: ca. 15 Min.
Auskühlzeit (Sirup): ca. 60 Min.

Viel Spass beim Geniessen!

