

Ollis Ice Tea

Zutaten:

500 ml Earl Grey
1 Liter Eiswürfel
max. 2,5 EL Zucker
600 ml Orangensaft

Herstellung:

Der Earl Grey muss sehr stark sein, dafür mind. 4 Beutel Tee oder die passende Menge losen Tees für 5 min ziehen lassen.

Einen 1 Liter Krug vollständig mit Eiswürfeln füllen.

Den Tee nach dem Ziehen sofort süßen und noch heiß über die Eiswürfel schütten.

Mit dem Orangensaft (bitte eine sehr gute Qualität wählen) vermischen und in Flaschen im Kühlschrank aufbewahren.

Mit neuen Eiswürfeln im Glas servieren.

Tipps:

Man kann auch andere Saftsorten, wie z.B. Pfirsich Maracuja einsetzen. Das Bergamotteöl des Earl Greys harmoniert gut mit Früchten.

Alternativ Schwarztee Wildkirsche mit Waldfruchtsaft oder 6 Beutel Früchtetee gemischt mit Johannisbeer- und Zitronensaft.

Auch Kräutertee Melisse eignet sich sehr gut, hier aber bitte mind. 6 Beutel auf 500 ml nehmen. Anschließend wie in der Anleitung vorgehen und mit Zitronensaft aus der Flasche abschmecken. Achtung, nicht so viel verwenden, sonst wird der Tee bitter.