

Eiskalte Sommerrezepte mit Tee



Ingwer Houjicha Sirup

2 gehäufte EL Houjicha zusammen mit 60g Rohrzucker und ca. 50g frischen Ingwerscheiben oder 20g getrockneten Ingwerstücken in 350ml Wasser 5 Minuten köcheln lassen. Absieben und abkühlen lassen; mit Mineralwasser und Zitronensaft eiskalt servieren.

Gin Matcha Cocktail

1 schwach gehäufter TL Matchapulver in einer Schale mit nicht zu heissem Wasser (100ml) aufrühren bis er schäumt, abkühlen lassen. 1 EL Agavendicksaft oder anderen Zuckersirup, der Saft einer Limette und 80ml Gin + den abgekühlten Matcha in einen Shaker geben und gut schütteln. In Gläser füllen und mit Eis und Tonic Water auffüllen.

Peppermint Cherry

2 EL Pfefferminzblätter mit 7dl kochendem Wasser übergießen und 6 Min. ziehen lassen, abkühlen lassen. 350ml Sauerkirschensaft, 3 EL Agavendicksaft und 30ml Verjus begeben und kräftig schütteln. Eiskalt geniessen.

Sencha Pineapple

1 knapper TL Sencha superior mit 2dl nicht zu heissem Wasser aufgiessen und 2 Minuten ziehen lassen, absieben, abkühlen lassen. 40g frische Ananas oder 20g getrocknete Ananas, ein Zweig frischer Thymian oder 1 TL getrockneter Thymian und 1-2 EL Agavendicksaft zugeben. Eiskalt mit Eiswürfeln und Limettenstücken geniessen.

Apfel-Verveine Schorle

2 EL geschnittene, getrocknete Verveine mit 120ml siedendem Wasser übergießen und 5 Min. ziehen lassen. Absieben und abkühlen lassen. 500ml Apfelsaft, 300ml Mineralwasser und einige frische, zerzupfte Basilikumblätter und etwas Zitronensaft begeben.

teewerk.ch Sommer 2021

Rezepte mit unseren Cold Brew Tees

Eistee mit Früchten

20g Cold Brew Pfirsich in 200ml Wasser angiesen, 15 Min. ziehen lassen, absieben.
Pfirsich und Nektarine klein schneiden.
Eine unbehandelte Zitrone in Scheiben schneiden.
Eiswürfel und Wasser nach Belieben auffüllen.

Zitronenbowle mit Prosecco oder Tonic Water

20g Cold Brew Zitrone in 200ml Wasser 15 Min. ziehen lassen, abseihen, in eine grosse Schüssel geben.
Geschnittene Pfefferminze zugeben.
50ml Zitronensaft und 2 in Scheiben geschnittene Zitronen zugeben. 1 Liter Zitronenlimonade begeben. Auffüllen nach Belieben mit Mineralwasser und/oder Prosecco.

Mango Lassi

20g Cold Brew Mango Tee in 200ml Wasser angiesen, 15 Min. ziehen lassen und abgiessen.
1 Mango, 1 EL brauner Zucker, 1 TL Kurkuma, 2 EL Zitronensaft, 300g Joghurt, 1 TL Rosenwasser, 1 Prise Salz pürieren und mit dem Tee vermischen.

Erdbeer- Melonenbowle

40g Cold Brew Erdbeer Tee in 400ml Wasser 15 ziehen lassen, abseihen, in eine grosse Schüssel geben.
250g Erdbeeren und eine kleine Wassermelone in kleine Stücke schneiden und zugeben.
0.8 Liter Limonade nach Geschmack (Zitrone, Ginger Ale) zugeben. 0.4 Liter Tonic Water hinzugeben.
Frische Pfefferminze schneiden und dazugeben.
2 unbehandelte Zitronen in Scheiben geschnitten zugeben.
500g Eiswürfel begeben.
1 Liter Sprudel Mineralwasser dazugeben.

Rezept Prosecco Kirsch Cassis

20g Cold Brew Cassis Kirsch Tee mit 200ml kaltem Wasser aufgiessen und 15 Min. ziehen lassen, abgiessen, in Sektgläser füllen.
In Eiswürfeln vorab gefrorene Kirschen und Johannisbeeren dazugeben. Mit Prosecco auffüllen und mit frischen Johannisbeeren dekorieren.