

Pina Colada Eistee

 25 Minuten

 3-4 Personen

Zutaten

- 4-5 Teelöffel losen Tee Pina Colada (Apfelstücke, Hibiskusblüten, kandierte Ananasstücke, Weinbeeren, Kokoschips, Aroma, Hagebuttenschalen)
- 1 Liter Wasser
- Eiswürfel
- Frische Ananasstücke und Kokoschips zum Garnieren (optional)
- Honig oder Zucker nach Geschmack (optional)

Zubereitung

1. Wasser aufkochen: Bringt 1 Liter Wasser zum Kochen und lasst es dann für einen Moment abkühlen, bis es ungefähr 85-90°C hat. Zu heißes Wasser kann die empfindlichen Aromen des Tees beeinträchtigen.
2. Tee aufgießen: Gebt die 4-5 Teelöffel losen Tee Pina Colada in eine Teekanne oder ein hitzebeständiges Gefäß und gießt das warme Wasser über den Tee. Lasst den Tee für 5-6 Minuten ziehen, damit sich die köstlichen Aromen voll entfalten können.
3. Abkühlen lassen: Nachdem der Tee ausreichend gezogen hat, nehmt ihr die Teeblätter oder das Teesieb heraus und lasst den Tee vollständig abkühlen. Ihr könnt den Tee entweder bei Raumtemperatur abkühlen lassen oder ihn für eine schnellere Abkühlung in den Kühlschrank stellen.
4. Süßen (optional): Wenn ihr den Eistee etwas süßer mögt, könnt ihr Honig oder Zucker hinzufügen und gut umrühren, bis sich der süße Geschmack gut verteilt hat.
5. Eis hinzufügen: Füllt eure Gläser mit Eiswürfeln und gießt den abgekühlten Tee darüber.
6. Garnieren (optional): Für eine besonders hübsche Präsentation könnt ihr euren Pina Colada Eistee mit frischen Ananasstücken und Kokoschips garnieren. Das verleiht dem Eistee nicht nur einen zusätzlichen tropischen Touch, sondern macht ihn auch zu einem echten Hingucker!