



Aromatische Eiswürfel

Kühlend und erfrischend



Zutaten

- Ein grosser Bund verschiedene Kräuter und Blüten (z.B. Zitronenmelisse, Pfefferminze, Rose, Calendula, Lavendel etc.)
- 1 l Wasser

Zubereitung

1. Die Kräuter und Blüten von den Stängeln zupfen und mit Wasser aufkochen.
2. Sobald das Wasser kocht, die Kräuter und Blüten unterrühren.
3. Herd ausschalten und den Tee zugedeckt etwa 15 min ziehen lassen.
4. Den Tee durch ein Küchensieb passieren.





5. Den Tee nun in Eiskwürfelbehälter füllen und tiefgefrieren.



6. Du kannst auch Beutel für Eiskwürfel oder Crushed Ice mit dem Tee füllen. Das lohnt sich besonders, wenn du die Eiskwürfel auf Vorrat herstellen möchtest.



7. Wenn du Beutel verwendest, ist es hilfreich, den Tee durch einen Trichter einzufüllen.



Tipps & Alternativen

- Du kannst entweder im Verlauf des Sommers immer mal wieder Eiskwürfel herstellen oder zu Beginn der Saison auf Vorrat zubereiten.
- Probiere verschiedene Kombinationen aus.
- Verwende Orangen-, Zitronen- oder Limettensaft.