



Pfirsich Eistee mit Kirsch-Kick

Autorin: Verena Jahn

Was kann es an einem heißen Sommertag besseres geben, als einen leckeren Eistee? Einen Eistee mit dem extra Kick! Ich habe ein Rezept für den Eistee-Klassiker Pfirsich mit einem leckeren und erfrischenden Kirschsirup entwickelt. Pfirsich, belebender schwarzer Tee und die fruchtige Süße von Kirschen. Ganz einfach und selbstgemacht.



Schwierigkeitsgrad

einfach



Zubereitungszeit

30 Min.

plus 1 Stunde zum Abkühlen



Portionen

5 Gläser

Zutaten & Zubehör:

Für den Pfirsich-Eistee

- 3 TL Schwarztee (z. B. Earl Grey)
- 500 ml Wasser
- 250 ml Pfirsichnektar
- 3 EL Zucker
- 1 EL Vanilleextrakt
- 450 ml Wasser

Für den Kirschsirup

- 250 g Kirschen
- 8 EL Zucker
- 4 EL Wasser

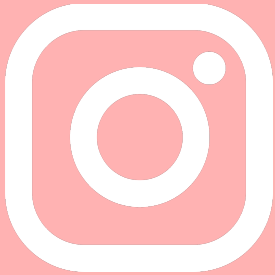
Zum Servieren

- Eiswürfel
- ein paar Minz-Stängel
- 1 frischen Pfirsich

Anleitung:

1. Kocht zuerst 500 ml Wasser auf und lasst es für 2 Minuten leicht abkühlen. Brüht den Schwarztee mit dem heißen Wasser auf und lasst den Tee für 3 Minuten ziehen. Wenn ihr euren Tee noch etwas stärker wollt, könnt ihr in auch bis zu 5 Minuten ziehen lassen. Alles darüber wird zu stark und zu bitter.
2. Euren Tee abkühlen lassen und in der Zwischenzeit den Pfirsichsaft mit den 3 EL Zucker und dem Vanilleextrakt in einem kleinen Topf erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Saft mit dem Tee und 450 ml kaltem Wasser in eine Karaffe geben und in den Kühlschrank stellen.
3. Die Kirschen waschen und mithilfe eines kleinen Messers (oder wenn ihr einen Kirschenentsteiner habt) entsteinen. Die Kirschen, 8 EL Zucker und 4 EL Wasser in einen kleinen Topf geben und bei geschlossenem Deckel bei gelegentlichem Rühren für 10 Minuten kochen.
4. Anschließend die gekochten Kirschen vom Herd nehmen und mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer zerquetschen. Alles durch ein feines Sieb geben und den Sirup auffangen. Den Sirup den in eine kleine Flasche füllen und abkühlen lassen.
5. Wenn euer Eistee und euer Sirup kalt sind, kann serviert werden. Dazu zunächst ca. 2 EL des Sirups in ein hohes Glas geben und dann mit Eiswürfeln füllen. Dann euren Pfirsich-Eistee hineingeben und mit einem Minz-Stängel und einem Pfirsich Schnitzchen am Glasrand servieren. Fertig ist euer Pfirsich Eistee mit Kirsch-Kick!

Tipp: Aus dem Kirsch-Sirup lässt mit etwas Sprudelwasser sich auch eine leckere Kirschlimonade machen. Probiert es doch mal aus :)



Du hast dieses Rezept ausprobiert?

Ich freue mich auf eure Bilder und Kommentare.

Erwähne @vegan_confetti oder benutze den Hashtag #vegan_confetti



<https://veganconfetti.de/pfirsich-eistee-mit-kirsch-kick/>