

Wild Ice-Tea

Für 4 Personen

Zubereitung

1. Koche das Wasser in der Pfanne auf. Nimm die Pfanne von der Herdplatte und gib die Teebeutel hinein. Lasse den Tee für ca. 6 Min. ziehen. Nimm die Teebeutel vorsichtig heraus.

2. Giesse den Sirup und den Zitronensaft (Du kannst anstatt Zitronensaft auch Pfirsichsaft nehmen) zum Tee und verrühre alles sehr gut. Probieren. Falls nötig gib einen Esslöffel Zucker dazu oder mehr, je nachdem wie süß du es magst :)

3. Wenn du das ganze noch verzieren willst passen prima Früchte auf Schaschlikspiesen aufgespiesst dazu.

Schneide den Apfel/die Birne in 4 gleichgrosse Schnitze. Spiesse anschliessend eine Traube auf den Schaschlikspieß und dann einen Apfel/Birnen Schnitz auf und dann nochmals eine Traube.

Geheimtipp: Gestalte immer zwei Spiesse mit der gleichen Trauben Farbe.

Küchenhelfer

- 1 Messbecher
- 1 Pfanne
- 1 Esslöffel
- 1 Schwingbesen
- 4 Gläser von je 2 1/2 dl
- Schaschlikspiesse

Zutaten

- 3dl Wasser
- 3 Beutel Wild Berry Tee
- 3 El Himbeersirup
- 2 El Zitronensaft/Pfirsichsaft
- 24 Eiswürfel
- Zucker
- 1 Apfel/Birne, 8 Trauben