



Trüffelschwein

GRÜNER SAFT

Verjus-Beeren-Eistee





Trüffelschwein

Verjus-Beeren-Eistee

22. Juni 2016

Dauer: 15 Minuten + mind. 3 Stunden kühl stellen

Menge: Ergibt ca. 1,2 l

1. Wasser und Zucker aufkochen. Pfefferminze, Rosmarin und Früchtetee darin ca. 5 Minuten ziehen lassen. Kräuter und Teebeutel entfernen. Tee abkühlen lassen. Verjus begeben. Tee mindestens 3 Stunden kühl stellen. Mit Eiswürfel und frischen Beeren servieren.

Zutaten:

- 1 l Wasser
- 40 g Rohzucker
- 1 Bund Pfefferminze
- 3 Zweige Rosmarin
- 4 Beutel Früchtetee,
z. B. Fantastic Berry
- 2 dl Verjus
- Eiswürfel und Beeren zum
Servieren

Tipp:

Himbeeren mit Wasser zu Beeren-Eiswürfeln einfrieren.