

REZEPT



---

EISTEE-REZEPT  
MIT  
LOVE BERRY & LEMON EARL

---

**BIO LOVE BERRY N° 802**



**RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR**

[www.rimoco.de](http://www.rimoco.de)



## ZUTATEN

### 4 GLÄSER

VORBEREITUNG | 12 MIN.  
KOCHZEIT | 1 MIN.

### LOVE BERRY

1 Liter kochendes Wasser  
4 EL Love Berry N°802  
2-3 EL brauner Zucker  
Saft von 1/2 Zitrone  
Gefrorene Beeren  
4 Apfelscheiben  
4 Stängel Minze  
Eiswürfel

### LEMON EARL

1 Liter kochendes Wasser  
4 EL Lemon Earl N°804  
2-3 EL Honig  
Saft von 1/2 Zitrone  
4 Zitronenscheiben  
8 Stängel Rosmarin  
Eiswürfel

WEITERE REZEPTE  
[www.rimoco.de](http://www.rimoco.de)

## ZUBEREITUNG

### LOVE BERRY EISTEE

1. Love Berry Tee in einen Teebeutel oder direkt in eine große Karaffe geben und mit dem kochenden Wasser übergießen. 8-10 Minuten ziehen lassen.
2. Abgießen und mit braunem Zucker und Zitronensaft mischen. Abkühlen lassen.
3. Einige gefrorene Beeren, je eine Apfelscheibe, einen Stängel Minze und paar Eiswürfel in Großgläser geben und mit dem Eistee auffüllen.

### LEMON EARL EISTEE

1. Lemon Earl Tee in einen Teebeutel oder direkt in eine große Karaffe geben und mit dem kochenden Wasser übergießen. 3-5 Minuten ziehen lassen.
2. Abgießen und mit Honig und Zitronensaft mischen. Abkühlen lassen.
3. Je eine Zitronenscheibe, zwei Stängel Rosmarin und ein paar Eiswürfel in Großgläser geben und mit dem Eistee auffüllen.

**Tipps** | Für eine cremige Variante des Eistees kann man je einen Schuss Kokosmilch unterrühren.