

CASCARA-MANGO EISTEE

EXOTISCH



ZUTATEN FÜR EIN GLAS (300ML)

1 Tea Diamond® EILLES TEE
Cascara-Mango

150 ml kochend heißes Wasser

125 ml Maracujanektar

5 Maracuja-Brombeer Eiswürfel
(siehe Tipp)

Tipp:

Ganz besonders lecker schmeckt der Eistee mit Brombeer-Maracuja-Eiswürfeln. Dafür in die Fächer eines Eiswürfelbehälters jeweils 2-3 kleine Brombeeren geben. Dann mit Maracujanektar auffüllen und einfrieren. Für 20 Eiswürfel benötigt man etwa 125 g Brombeeren und 200 ml Maracujanektar.

*Ca. 10 Minuten
Zubereitungszeit*

ZUBEREITUNG:

1. Den Tea Diamond® EILLES TEE Cascara-Mango mit kochend heißem Wasser aufgießen. Nach 10 Minuten den Pyramidenbeutel entfernen und den Tee abkühlen lassen.
2. Den Maracujanektar dazu geben und verrühren.
3. Im Anschluss die Maracuja-Brombeer-Eiswürfel (siehe Tipp) in ein Glas füllen und die Eistee-Nektar-Mischung darüber gießen.

CASCARA-MANGO EISTEE MIT LIMETTE



ZUTATEN FÜR EIN GLAS (300ML)

- 1 Tea Diamond® EILLES TEE Cascara-Mango
- 150 ml kochend heißes Wasser
- ½ Bio-Limette
- 6-7 Eiswürfel
- 70 ml Mango-Püree
- 30 ml Orangensaft
- 1 Mango-Spieß nach Belieben
- 1 Stiel Minze

*Ca. 10 Minuten
Zubereitungszeit*

ZUBEREITUNG:

1. Den Tea Diamond® EILLES TEE Cascara-Mango mit kochend heißem Wasser aufgießen. Nach 10 Minuten den Pyramidenbeutel entfernen und den Tee abkühlen lassen.
2. Limettenhälfte in Scheiben schneiden und gemeinsam mit den Eiswürfeln in ein Glas einschichten. Mango-Püree und Orangensaft verrühren und einfüllen. Darüber dann langsam den kalten EILLES TEE Cascara-Mango Tee gießen.
3. Nach Belieben mit einem Mango-Spieß und dem Stiel Minze verzieren. Den Eistee vorsichtig umrühren und genießen.

CASCARA-MANGO-SPRITZ MIT APEROL



ZUTATEN FÜR EIN COCKTAIL GLAS

- 1 Tea Diamond® EILLES TEE Cascara-Mango
- 150 ml kochend heißes Wasser
- ½ Bio-Orange
- 6-7 Eiswürfel
- 5 cl Aperol
- 5 cl Prosecco
- 3 Physalis

*Ca. 10 Minuten
Zubereitungszeit*

ZUBEREITUNG:

1. Den Tea Diamond® EILLES TEE Cascara-Mango mit kochend heißem Wasser aufgießen. Nach 10 Minuten den Pyramidenbeutel entfernen und den Tee abkühlen lassen.
2. Die Orange in feine Spalten schneiden. Zwei Physalisfrüchte aus den Hüllen herauslösen. Von einer Physalis die Hülle vorsichtig öffnen und diese zu den Seiten biegen. Alle drei Früchte auf einen Spieß stecken.
3. Orangenspalten mit Eiswürfeln in ein großes Glas mit Stiel einschichten. Den Aperol und den EILLES TEE Cascara-Mango darüber gießen und mit Prosecco auffüllen. Den Drink mit dem Physalis-Spieß verzieren.