

Hot Grenadine Eistee

Zutaten für 2 Gläser:

2 TL oder 2 Teebeutel roter Früchtetee mit Birne oder Granatapfel
1 kleine rote Chilischote oder 2 Messerspitzen Chilipulver
½ Granatapfel
8 cl Wermut rosso
4 cl Orangenlikör evtl.
1-2 TL Zucker
Eiswürfel
2 Birnenspalten zum Garnieren



Zubereitung:

Den Früchtetee mit 300 ml sprudelnd kochendem Wasser aufgießen, 8 Minuten ziehen lassen, abseihen, Chilipulver dazugeben und abkühlen lassen. Alternativ die Chilischote der Länge nach halbieren, Samen entfernen (Vorsicht, scharf!) und klein schneiden. Den Granatapfel nochmal halbieren und die Kerne mit einem Löffel auslösen und auf zwei Gläser verteilen. Alternativ die kleingeschnittene Chilischote dazu geben. Nach Geschmack mit Zucker süßen. Wermut und Orangenlikör auf die Gläser verteilen, Eiswürfel dazu geben und mit dem kalten Früchtetee übergießen. Die Gläser mit den Birnenspalten garnieren.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

Pro Portion ca. 155 kcal, 649 kJ; 0,2 g Eiweiß; 17,8 g Kohlenhydrate;
0,1 g Fett

WKF Wirtschaftsvereinigung Kräuter- und Früchtetee e.V.