

Presseinformation

Erfrischend und lecker: kreative Eisteevariationen für den Sommer

TeeGschwendner präsentiert Eisteeerzepte zum Selbermachen für heiße Tage

Genau das Richtige für heiße Sommertage: Eistee! Denn wenn die Tage länger und die Nächte wärmer werden, gibt es nichts Besseres als eine kühle Teevariation. Traditionell wird er aus schwarzem Tee gemacht, mit Zitrusfrüchten abgeschmeckt und nach Belieben etwas gesüßt. Aber auch viele grüne Tees, Kräuter- und Früchtetee eignen sich ideal für erfrischende und gesunde Sommerdrinks. Stephanie vom Blog Kleiner Kuriositätenladen hat sich zwei der aktuellen Saisonteesorten aus dem Sortiment von TeeGschwendner ausgesucht: Kalimba und Caipirinha. Sie zeigt, wie kreativ die Eisteezubereitung sein kann.

Besonders im Sommer sind außergewöhnliche Drinkkreationen angesagt. Bei Stephanie vom Blog www.kuriositaetenladen.com kommen dann meist verschiedene Eisteevariationen ins Glas, um erfrischt durch den Tag zu kommen. Den Klassiker aus schwarzem Tee peppt die Bloggerin mit Zitrusfrüchten und einem Schluck Fruchtsaft auf. Ein besonderes Highlight sind ihre Rezepte zur Zubereitung der Saisonteesorten Kalimba und Caipirinha von TeeGschwendner.

Der exotisch-fruchtige Geschmack der Früchteteezubereitung Kalimba entsteht aus einer einzigartigen Mischung aus Hibiskusblüten, Apfelstückchen, Hagebuttenschalen, Orangenschalen, Zitronenschalen und Aromen. Für absolutes Sommerfeeling sorgt auch die alkoholfreie Teeversion des beliebten brasilianischen Trendcocktails Caipirinha. Die Kombination aus grünem Tee, Zitronenschalen und Aroma verleiht der Mischung einen fruchtig-leckeren Geschmack. Stephanie kombiniert in ihrem Rezept den Kalimba mit Thai-Basilikum, Zitronengras und Honig. Sie geben dem Eistee eine spritzig-exotische Note, die begeistert. Gurken-, Limetten- und Erdbeerstückchen sowie Minze verleihen der Caipirinha-Eisteevariation eine sommerliche Frische und sehen dazu noch toll aus.

Dass der eigenen Kreativität mit den Saisontees von TeeGschwendner keine Grenzen gesetzt sind, beweist die Bloggerin außerdem mit zwei weiteren tollen Ideen: „Ich mache gerne auch Eiswürfel aus meinen Rezepten, so kühle ich dann später den Eistee zum Trinken mit gefrorenem Eistee.“ Damit der Drink besonders schick aussieht, hübscht sie die Eiswürfel oft noch mit Obst, ein paar Kräutern, Blumen oder auch Gemüse auf. Ein Geheimtipp von TeeGschwendner: Wer es eilig hat, kann auch Eis(tee) am Stiel vorbereiten. Diese to-go-Variante erfrischt und kühlt auch unterwegs und macht durch ihre bestechende Optik auch noch gute Laune. So ist die Erfrischung an heißen Sommertagen garantiert.

Presseinformation

Beide Saisonteesorten sind ein Genuss für echte Teeliebhaber. Für nur 3,90 Euro pro 100 g (Kalimba) bzw. 5,10 Euro pro 100 g (Caipirinha) sind sie bundesweit in allen 133 TeeGschwendner Fachgeschäften sowie im Online-Shop unter www.teegschwendner.de erhältlich.

Eistee Kalimba mit Zitronengras & Thai-Basilikum

Zutaten für einen Liter Eistee

1 Liter Wasser
30 g Saisontee Kalimba
2 Stiele Zitronengras
½ Zitrone
5 Stiele Thai-Basilikum
Honig nach Geschmack

Zubereitung

Den Tee mit kochendem Wasser übergießen und 5-10 Minuten ziehen lassen, dann komplett abkühlen lassen. Mit Honig nach Geschmack süßen. Das Zitronengras halbieren und mit dem Messerrücken leicht anklopfen, damit die ätherischen Öle besser zur Geltung kommen, die Zitrone vierteln und den Basilikum zerzupfen. Alles in eine große Karaffe füllen, Eiswürfel dazugeben und mit dem kalten Eistee auffüllen.

Gurken-Erdbeer-Caipirinha-Eistee

Zutaten für einen Liter Eistee

1 Liter Wasser
12 g Saisontee Caipirinha
½ Minigurke
5 Erdbeeren
1 Limette
3 Stiele Minze
Rohrohrzucker nach Geschmack

Zubereitung

Den Tee mit 80 °C heißem Wasser übergießen und 3 Minuten ziehen lassen, mit Rohrohrzucker süßen, dann komplett abkühlen lassen.

Die Gurke in Scheiben schneiden, die Erdbeeren halbieren oder vierteln und die Limette ebenfalls in Stücke schneiden. Die Minze zerzupfen und dazugeben. Alles in eine große Karaffe füllen, Eiswürfel dazugeben und mit dem kalten Eistee auffüllen.

Presseinformation

Eistee am Stiel

Zutaten für sechs Stück

Lieblingseistee

Obst, Gemüse und Kräuter nach Geschmack

Holzstäbchen oder Zitronengras als Stiel sowie eine Eis-am-Stiel-Form

Zubereitung

Eis-am-Stiel-Formen zur Hälfte mit Eistee auffüllen, dann kleingewürfeltes Obst und Gemüse, sowie Kräuter einfüllen. Für eine halbe Stunde einfrieren. Die Stäbchen in die Mitte stecken, dann die Form mit Tee, Obst und Kräutern auffüllen. Nochmals gefrieren.

In Wachspapier eingewickelt, lassen sich die Popsicles wunderbar auf Vorrat lagern.

Bunte Eiswürfel

Zutaten

Obst oder Gemüse nach Geschmack

Kräuter nach Belieben

essbare Blüten

gesüßter Eistee, Fruchtsaft oder Wasser

Zubereitung

Obst und Gemüse kleinschneiden, dann in den Eiswürfelformen verteilen. Kräuter dazugeben und die Formen zur Hälfte mit Fruchtsaft oder gesüßtem Eistee auffüllen, dann ca. eine Stunde einfrieren. Die Formen komplett mit Flüssigkeit auffüllen und durchfrieren lassen.

Die fertigen Eiswürfel lassen sich in einem Gefrierbeutel oder einer Dose im Gefrierschrank auf Vorrat lagern.

Weitere Informationen zum Unternehmen und anderen Teesorten finden Sie unter www.teegschwendner.de/info/teegschwendner-presse.

Juni 2017

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten. Weitere Informationen / Pressekontakt:

TeeGschwendner GmbH

Nathalie Fischer

Heidestraße 26

53340 Meckenheim

Tel. 022 25 / 92 14 – 213

Fax: 022 25 / 92 14 – 70

nathalie.fischer@teegschwendner.de

www.teegschwendner.de