

Rezept

Orangen-Melonen-Eistee

Ein Rezept von Orangen-Melonen-Eistee, am 30.06.2024

Zutaten

- 500 ml** kalter Orangensaft
- 2 EL** brauner Zucker
- 1 EL** Zitronensaft
- 2** Beutel Rotbusch-Vanilletee
- 1/4 Cantaloup-oder Honigmelone (ca. 300 g)
- evtl. Minze zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
Pro Portion Ca. 105 kcal

Zubereitung

- 125 ml Orangensaft in einen Eiswürfelbehälter füllen und am besten über Nacht einfrieren.

- Die Teebeutel mit 375 ml kochend heißem Wasser überbrühen und 10 Min. ziehen lassen. Mit dem Zucker süßen und kalt stellen.

- Inzwischen die Melone entkernen und das Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher aus der Schale schneiden. Die Melonenkugeln mit dem Zitronensaft beträufeln.

- Den Tee mit dem restlichen Orangensaft mischen, die Melonenkugeln und Orangen-Eiswürfel hineingeben. Nach Belieben mit Minze garnieren.