

Eistee mit Mango und Minze

Zutaten für 2 Personen

Zubereitungszeit 5 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

- ½ Mango
- 2 Beutel Schwarzer Tee
- 2 TL Kokosblütenzucker
- 2 TL Zitronensaft
- frische Minze



Zubereitung

Das Fruchtfleisch einer halben Mango in gleichmäßige Würfel schneiden und einfrieren. Pro Portion einen Teebeutel Schwarztee mit 250 ml kochendem Wasser (100 °C) übergießen und 3-4 Minuten ziehen lassen. Teebeutel herausnehmen, Kokosblütenzucker einrühren und den Tee abkühlen lassen. Den kalten Tee in den Kühlschrank stellen. Den kalten Tee in Gläser füllen und den Zitronensaft und die gefrorene Mango dazugeben. Mit frischen Minzblättern und nach Wunsch mit Papierstrohalm servieren.