

Low Carb Pfirsich Eistee mit Birkenzucker



Das brauchts: Eiswürfel und 4 grosse Jar Gläser, je ca. 5 dl

Für 4 Portionen

Schwierigkeitsgrad 1

Zubereitungszeit: ca. 10 Min., kühlstellen ca. 2 Std.

Pfirsich Eistee

2 Lt.	Wasser
60 g	Vitaluce Birkenzucker (Xylit)
5 Stk.	Pfirsiche
4 Btl	Atma Tee für den Morgen
3 Stk.	Zitronen
200 g etc.)	beliebige Beeren (z.B. Himbeeren, Blaubeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren

Zubereitung

1. Pfirsiche waschen, halbieren, entkernen, in Spalten schneiden, Beeren waschen.
2. Wasser, Birkenzucker und die 3 Pfirsiche aufkochen, ca. 5 Min köcheln lassen, Früchte absieben.
3. Teebeutel, sowie den Saft von 2 Zitronen begeben, Teebeutel ca. 5 Min ziehen lassen, herausnehmen, Eistee etwas abkühlen lassen, dann kühl stellen.
4. Restliche ungekochte Pfirsiche, Zitrone und Beeren waschen, beliebig schneiden.
5. Kühler Eistee zusammen mit den Früchten und viel Eis servieren.