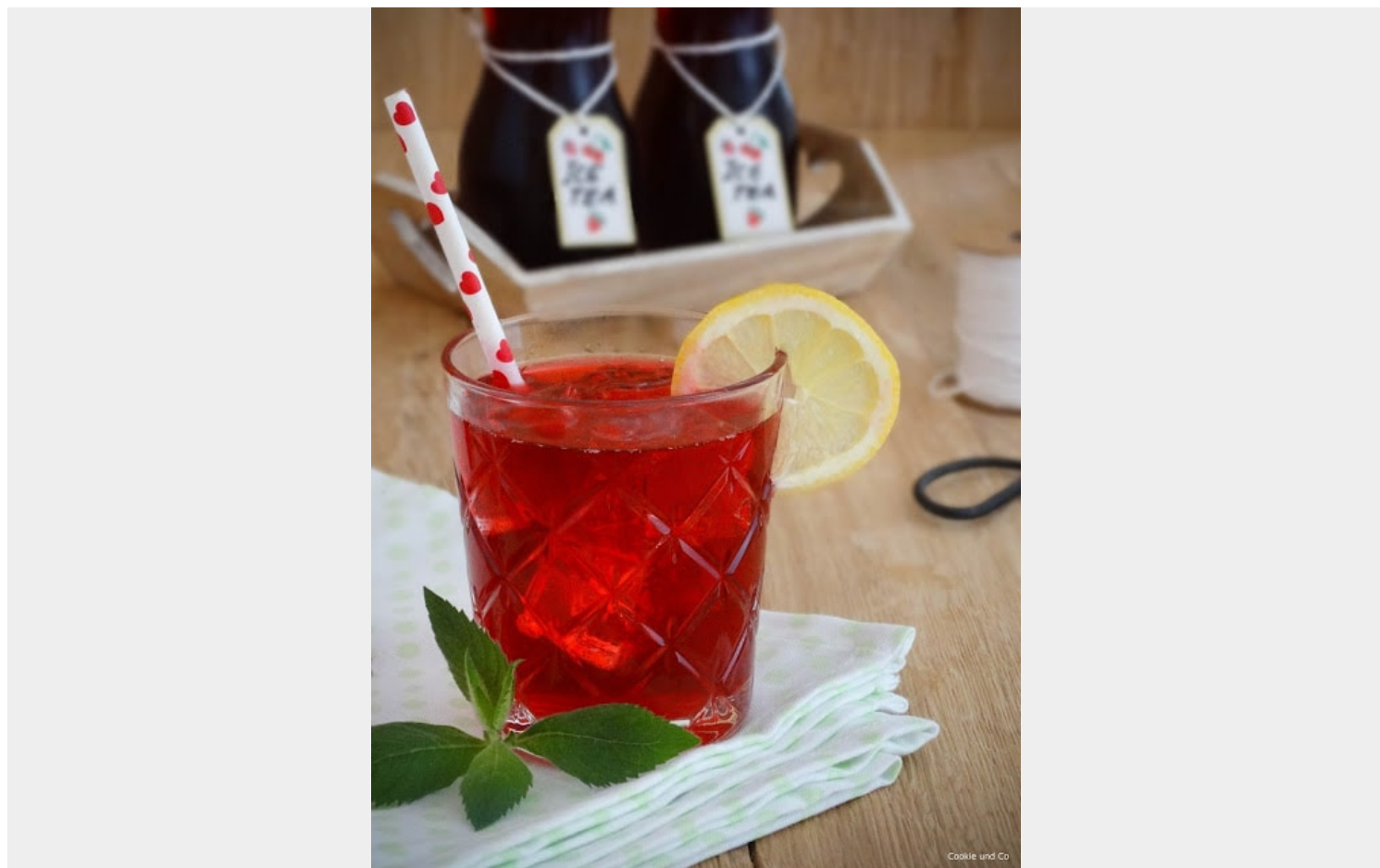


HIMBEER-EISTEE-KONZENTRAT (OHNE AROMEN)

Posted on 20. Juli 2017





Wir haben Beerensaison...ich liebe Himbeeren, ihr auch?

Daher habe ich heute für euch ein Rezept für ein fruchtiges Eistee-Konzentrat - ohne Zusatz von Aromen, dafür mit frischen Himbeeren.

Daraus könnt ihr euch ruck-zuck einen leckeren und richtig fruchtigen Eistee zaubern. Die Zubereitung ist ähnlich wie bei meinem Rezept für das Low Carb Eistee-Konzentrat ([klick](#)). Da mir viele Früchtetees mit zugesetzten Aromen aber nicht schmecken und sich einige meiner Leser so ein Rezept mit frischen Früchten gewünscht haben, habe ich mich nun für diese Variante mit frischen Himbeeren entschieden...

Mit Wasser oder Mineralwasser aufgegossen und ein paar Eiswürfeln dazu, schmeckt dieses Getränk herrlich erfrischend und ihr könnt es euch jederzeit bei Bedarf mischen - ohne großen Aufwand. Sehr lecker schmeckt es übrigens auch, wenn ihr ein paar frische Himbeeren oder Zitronenscheiben mit in euren fertigen Eistee mischt. Nun hoffe ich, dass ihr die aktuelle Hitzewelle gut übersteht und verabschiede mich mit meinem Blog von euch in eine kurze Sommerpause... bald habe ich dann wieder leckere Rezept für euch! ♥





Zutaten:

- 12 Beutel Roibuschtee oder 15 Beutel einfachen Früchtetee (ohne Aromazusatz)
- 500 - 600 g (brauner) Zucker

- 300 g frische Himbeeren (alternativ tiefgekühlte)
- 800g Wasser
- 10g Zitronensäure* (2 Tütchen)

Vorbereitung:

- Zuerst werden die Flaschen vorbereitet. Das heißt, sie werden samt Deckel werden nochmal sehr gründlich gereinigt und /oder ausgekocht bzw. sterilisiert.

Zubereitung:

- Die Teebeutel in einen Topf/Mixtopf hängen und mit 800ml kochendem Wasser übergießen. Etwa 10-15 Minuten ziehen lassen.
- Nach der Zieh-Zeit die Teebeutel entsorgen, den Zucker, die Himbeeren und die Zitronensäure hinzugeben und aufkochen lassen. Für etwa 15-20 Min. weiter köcheln lassen. Thermomix 20 Minuten/ 100° / Stufe 2 ohne Meßdeckel.
- Nun die heiße Masse durch ein feines Sieb oder Teefilter gießen und...
- ...sofort danach heiß in die vorbereiteten Flaschen abfüllen.
- Den geöffneten Sirup im Kühlschrank aufbewahren.
- Ungeöffnet hält sich das Himbeer - Eistee - Konzentrat für Monate.



Viel Spaß beim Nachmachen!

*Affiliatelink für Amazon: Mit dem Klick und Kauf über diesen Link unterstützt Du ein wenig meinen Blog. Ich verlinke nur Produkte, die ich selber nutze und für gut befinde. Es entstehen Dir dabei keine Mehrkosten.