

Schnell kalt – die köstlichen, neuen Cocktails

Von wegen, viel Arbeit! Wir zeigen hier: Eistee und Eistee-Cocktails zubereiten geht einfacher als Sie denken.

In nur wenigen Minuten ist Ihr Eistee fertig und zwar genauso, wie Sie ihn möchten – süß oder ungesüßt, intensiv oder leicht. Mit diesen fünf sommerlich frischen Teesorten und leckeren Rezepten sind Sie schnell dabei.

Alle Eisdrinks sind alkoholfrei. Sie können sie jedoch auch mit etwas Alkoholischem aufmischen. Wir empfehlen Wodka, weißen Rum oder Prosecco.

Hinweis: Bitte verwenden Sie ausschließlich temperaturbeständiges Glas.



Rooibos Cape Orange®

Zubereitung Rezept 1:

Füllen Sie ein Glas mit 2–3 großen Eiswürfeln und gießen Sie das Glas zu $\frac{3}{4}$ mit doppelt stark aufgebühtem Eistee **Rooibos Cape Orange®** auf. Geben Sie je 1 Schuss Orangensirup, 1 Schuss Blue-Curacao-Sirup und 1 kleinen Schuss Kokosblütensirup hinzu. Füllen Sie den Rest mit Sanddornsirup auf.

Zubereitung Rezept 2:

Füllen Sie ein Glas mit 2–3 großen Eiswürfeln. Füllen Sie das Glas zur Hälfte mit Haselnussdrink und geben Sie 1 Schuss Karamellsirup sowie 1 Schuss Erdbeersirup hinzu. Füllen Sie den Rest mit doppelt stark aufgebühtem Eistee **Rooibos Cape Orange®** auf.

Zubereitung Rezept 3:

Füllen Sie ein Glas mit 2–3 großen Eiswürfeln. Füllen Sie das Glas zu einem Drittel mit Apfelsaft und den Rest mit doppelt stark aufgebühtem Eistee **Rooibos Cape Orange®** auf. Geben Sie je 1 Schuss Pfefferminzsirup und 1 Schuss Karamellsirup hinzu.



Black Peach

Zubereitung Rezept 1:

Füllen Sie ein Glas mit 2–3 großen Eiswürfeln. Füllen Sie ein Glas zu einem Viertel mit püriertem Pfirsich und gießen Sie bis zu $\frac{3}{4}$ mit doppelt stark aufgebühtem Eistee **Black Peach** auf. Geben Sie 1 EL Ingwersirup hinzu und füllen Sie den Rest mit weißem Pfirsichsaft auf.

Zubereitung Rezept 2:

Füllen Sie ein Glas mit 2–3 großen Eiswürfeln. Gießen Sie ihr Glas mit doppelt stark aufgebühtem Eistee **Black Peach** auf und geben Sie eine leicht zerdrückte Zitronenspalte hinzu.



Ronnefeldt

TEA EXCELLENCE SINCE 1823

Die Ronnefeldt Eistee-Cocktails 2016

Erfrischend, köstlich,
schnell: Eistee-Ideen
zum Verlieben.



Geschockter Tee schmeckt besser

Das Besondere an Eistee-Zubereitung: der Tee wird heiß aufgebriht und sofort nach der Ziehzeit über Eiswürfel gegossen, sozusagen schock-gekühlt. Das sorgt dafür, dass Schwarzer Tee nicht nachbittert, dass der Tee sofort trinkfertig kalt ist und er sein frisches Aroma und seine klare Farbe behält.

Brühen Sie den Tee doppelt stark auf, also auf 1 Liter Wasser ca. 7 Esslöffel. Füllen Sie ein geeignetes Behältnis mit Eiswürfeln und gießen Sie den Tee darüber. Wenn der Tee abgekühlt ist, Longdrinkgläser (ca. 300 ml) mit max. 3 Eiswürfeln füllen (nicht zuviel, damit der Tee nicht verwässert) – dann weiter nach Rezept.

Wichtiger Hinweis:

Kräuter- und Früchtetees immer mit sprudelnd kochendem Wasser aufgießen und die empfohlenen Ziehzeiten in jedem Fall einhalten. Nur so erhalten Sie ein sicheres Lebensmittel.



Sommermärchen® 2016

Zubereitung Rezept 1:

Füllen Sie ein Glas mit 2–3 großen Eiswürfeln. Gießen Sie das Glas zur Hälfte mit doppelt stark aufgebrihtem Eistee **Sommermärchen® 2016** auf. Geben Sie 1 Schuss Grenadinensirup hinzu und füllen Sie den Rest mit Grapefruitsaft auf.

Zubereitung Rezept 2:

Geben Sie 1 Stück Limette in ein Glas und zerdrücken Sie diese leicht. Füllen Sie das Glas mit 2–3 großen Eiswürfeln und gießen Sie zu $\frac{1}{3}$ mit Apfelsaft und den Rest mit doppelt stark aufgebrihtem Eistee **Sommermärchen® 2016** auf.



Ronnefeldt Sommermärchen® 2016

Schwarzer Holunder

Zubereitung Rezept 1:

Füllen Sie ein Glas mit 2–3 großen Eiswürfeln. Gießen Sie das Glas zu $\frac{3}{4}$ mit doppelt stark aufgebrihtem Eistee **Schwarzer Holunder** auf und geben Sie 2 TL Ingwersirup, 1 TL Pfefferminzsirup und 1 TL Maracujasirup sowie 1 Schuss Bananenektar hinzu. Füllen Sie den Rest mit Apfelsaft auf.

Zubereitung Rezept 2:

Füllen Sie ein Glas mit 2–3 großen Eiswürfeln. Nehmen Sie 2 Gurkenspalten und geben Sie 1 großen Schuss Blue-Curacao-Sirup hinzu. Füllen Sie das Glas bis zu $\frac{1}{4}$ mit Grapefruitsaft und den Rest mit doppelt stark aufgebrihtem Eistee **Schwarzer Holunder** auf.



Sweet Cherry Pie

Zubereitung Rezept 1:

Füllen Sie ein Glas mit 2–3 großen Eiswürfeln. Füllen Sie das Glas zu $\frac{3}{4}$ mit doppelt stark aufgebrihtem Eistee **Sweet Cherry Pie**. Geben Sie 1 TL Kokosblütensirup hinzu und gießen Sie den Rest mit Sanddornsafte auf.

Zubereitung Rezept 2:

Füllen Sie ein Glas mit 2–3 großen Eiswürfeln. Füllen Sie das Glas zu $\frac{1}{5}$ mit Bananenektar und gießen den Rest mit doppelt stark aufgebrihtem Eistee **Sweet Cherry Pie** auf. Geben Sie 1 Schuss Karamellsirup und 1 Schuss Sanddornsafte hinzu.



So gelingen Ronnefeldt Eistee-Cocktails noch besser. Das attraktive **Ronnefeldt-Teeglas** ist für die Cocktail-Zubereitung unentbehrlich. Für dezente Süße eignet sich **Vanille in Akazienhonig**.