# Birnensaft-Salbei-Drink

Zubereitung Sirup:

Salbeiblätter vom Stiel zupfen und waschen. Wasser, Zucker und Salbeiblätter in einen kleinen Topf geben und zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze 15 Min. weiter kochen lassen. Anschließend die Salbeiblätter aus dem Sirup nehmen. Noch heiß in eine verschließbare Flasche abfüllen.

Zubereitung Drink:
Schwarzen Tee kochen und abkühlen lassen. Die Zitrone auspressen. Birnensaft, Salbei-Sirup, Zitronensaft und schwarzen Tee mischen. Birne waschen und in dünne Spalten/Scheiben schneiden. Gläser mit Crushed Ice auffüllen. Je Glas einen Zweig Salbei und einige Birnenscheiben. Nun die Gläser mit dem Birnen-Salbei-Drink auffüllen und servieren.

© Foodistas



**Zutaten**
Sirup:

- 2 Handvoll Salbeiblätter
- 150 g Zucker
- 300 ml Wasser

Zutaten für 4 Gläser

- 1 l Birnensaft
- 1 TL Salbeisirup
- 1 Tasse schwarzer Tee
- 1 Zitrone
- Crushed Ice
- 4–6 Stiele Salbei zum Garnieren
- 1 Birne zum Garnieren