Fruchtsaft-Eistee

Ingwertee aufkochen und ziehen lassen (1 Beutel für 250 ml). Tee abkühlen lassen und Basilikumblätter dazu geben. Ein paar Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Anschließend durch ein Sieb in ein großes Gefäß gießen. Ingwer-Basilikum-Sud mit Limettensaft mischen und den naturtrüben Apfelsaft dazu geben.

Eistee auf die Gläser verteilen und mit Limettenscheiben, frischem Basilikum und Eiswürfeln anrichten.

© Baby rock my Day

Tipps:
Der Ingwer-Eistee hält im Kühlschrank etwa 3 Tage

Zutaten
für 3 Gläser:

- 250 ml Ingwertee
- 15 Blättchen Basilikum -
- 40 ml Limettensaft
- 250 ml naturtrüber Apfelsaft
- Limettenscheiben und Basilikumblätter zur Deko
- Eiswürfel