



# Mocktails für die heiße Jahreszeit

## Rooibos-Eistee mit Vanille

Für 1 Liter Eistee:

250ml starker Rooibostee

1 TL Vanillezucker

2 Bio-Zitronen

Eiswürfel

750ml RhönSprudel leicht & fruchtig Apfel-Pfirsich



### Zubereitung:

Je nach Teesorte ca. 3 TL oder 2 Teebeutel mit 250ml kochendem Wasser aufgießen und 4-6 Minuten ziehen lassen. Mit 1 TL Vanillezucker süßen und vollständig abkühlen lassen.

Zitronen abwaschen und in Scheiben schneiden. Einige dicke Eiswürfel zusammen mit den Zitronenscheiben in einen Krug geben. Zuerst den Tee dazu geben, dann mit **RhönSprudel leicht & fruchtig Apfel-Pfirsich** aufgießen und direkt servieren.

Tipp: Wer komplett auf zusätzlichen Zucker verzichten mag, kann einen Rooibos-Vanille-Tee verwenden oder einfach eine Vanilleschote zum ziehenden Tee geben.



Der Genuss reiner Natur – aus den tiefen des Biosphärenreservats