

SO FRUCHTIG SCHMECKT DER SOMMER!

Leckere Rezepte mit den spritzigen Eistee-Kreationen von MILFORD kühl&lecker

Ein Rezept mit Tee? Unbedingt! Tee ist die Geheimzutat und peppt viele Köstlichkeiten zu aufregenden Geschmackserlebnissen auf. Damit wird garantiert jede Abkühlung zu einem eiskalten Genuss. Probiere jetzt unsere fruchtig spritzige Sommerbowle mit den leckeren MILFORD kühl&lecker Sorten.

GRUNDZUTATEN FÜR CA. 4 PORTIONEN:

- 1 Teebeutel MILFORD kühl&lecker Lieblingssorte
- 250 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
- 1 Flasche gekühlter Sekt (alkoholfreie Variante: alkoholfreier Sekt oder Apfelschorle)
- Einige Stiele Zitronenmelisse
- Eiswürfel

Je nachdem mit welcher Sorte Du deine fruchtige Sommerbowle zubereiten möchtest, findest Du hier verschiedene Rezeptvarianten:



KÜHL & LECKER ORANGE-PFIRSICH

- 1 reifer Pfirsich
- Saft einer Orange
- 1 weitere Orange
- 175 ml Pfirsichsirup



KÜHL & LECKER MELONE

- 200 g Wassermelone
- Saft einer Limette
- 2 weitere Bio-Limetten
- 175 ml Holunderblütensirup



KÜHL & LECKER HOLUNDERBLÜTE-LIMETTE

- 500 g Erdbeeren
- Saft einer Limette
- 2 weitere Bio-Limetten
- 175 ml Holunderblütensirup



KÜHL & LECKER HIMBEERE-KIRSCH

- 200 g Himbeeren
- Saft einer Zitrone
- 1 weitere Bio-Zitrone
- Weitere 200 g entkernte Kirschen
- 175 ml Himbeersirup

ZUBEREITUNG

1. Den MILFORD kühl&lecker Lieblingstee mit 250 ml kaltem Wasser aufgießen, nach Anweisung ziehen lassen und in den Kühlschrank stellen.
2. Das Obst putzen und in Scheiben oder Stückchen schneiden.
3. Mit dem Sirup und dem Saft (Limetten-, Zitronen- oder Orangensaft) marinieren und 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.
4. Das weitere Obst (Limetten, Orangen oder Kirschen) in dünne Scheiben schneiden und mit der Zitronenmelisse zu dem gekühlten Obst geben.
5. Zum Schluss mit Tee, Sprudelwasser, Sekt (oder als alkoholfreie Variante mit Apfelschorle) und Eiswürfel auffüllen, mit Zitronenmelisse dekorieren und sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten (ohne Ziehzeit)

VIEL SPASS!