

## Tee-Sirup aus dem Thermomix®



© Tee-Sirup - Rezepte mit Herz



40 Min.



leicht



1 Flasche (ca. 750 ml)

## Eistee schnell selbstgemacht.

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>30 g</b>	loser Früchte Tee nach Geschmack (z.B. Hibiskustee)
<input type="checkbox"/>	<b>1 Liter</b>	Wasser
<input type="checkbox"/>	<b>300 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>20 g</b>	Ascorbinsäure (Vitamin C Pulver, alternativ Zitronensäure)

### Zubereitung

1. Wasser in den Mixtopf gießen. Tee in das Teesieb füllen. Mixtopfdeckel aufsetzen, Teesieb einhängen und alles 10 Min./100 °C/Stufe 1 aufkochen.
2. Teesieb entfernen, übrige Zutaten zum Tee geben und 20 Min./100 °C/Stufe 2 ohne Messbecher einkochen lassen, dabei Gareinsatz als Spritzschutz aufsetzen. Danach 10 Min./Varoma/Stufe 2 weiter einkochen lassen.
3. In saubere Flaschen gießen und verschließen. Nach Geschmack mit Mineralwasser aufgießen.

**Dieses Rezept haben wir im Rahmen unseres Produkttestes Teesieb von Mixcover gekocht. Schaut doch mal beim Produkttest rein!**

Nährwerte pro EL (10 g): 20 kcal, 0 g E, 0 g F, 4 g KH