

## Winter-Eistee aus dem Thermomix® mit SodaStream



© Winter-Eistee - Rezepte mit Herz



20 min.



leicht



20 Portionen

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>250 g</b>	250g Lipton Eistee Sirup von SodaStream
<input type="checkbox"/>	<b>2</b>	Zimtstangen
<input type="checkbox"/>	<b>5</b>	Sternanis
<input type="checkbox"/>	<b>10</b>	Nelken
<input type="checkbox"/>	<b>5</b>	Kardamomkapseln (leicht zerdrückt)

### Zubereitung

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 15 Min 100 °C/ Linkslauf/Stufe 1 kochen.
2. Gesamten Inhalt in ein Gefäß füllen und über Nacht abkühlen lassen. Sirup durch ein Sieb abgießen, in ein saubere Flasche füllen und verschließen.

Haltbarkeit: verschlossen und kühl gelagert ca. 2 Wochen.

#### Serviertipp:

Ca. 15 g Sirup, 3-4 Eiswürfel und 1-2 Zitronenscheiben in ein Glas geben und mit Sprudelwasser aus dem SodaStream auffüllen. (Vorsicht, es schäumt)

Der Winter-Eistee-Sirup bekommt durch den Mix eine würzige, aber nicht zu intensive Weihnachts-Note.

### Nährwertangaben

**Pro Portion (250 ml / 10-15 g Sirup) ca. 135 kcal - 0 g E - 7 g F - 7 g KH**