

Winter-Eistee mit SodaStream



© Winter-Eistee - Rezepte mit Herz

🕒 20 min.

👨‍🍳 leicht

🍷 20 Portionen

Zutaten-Einkaufsliste

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

Zubereitung

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 15 Min 10 Min./90 °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