



Kakaoschalen

Eistee

Auch für laue
Sommerabende mit
einem Schuss Rum.

Zutaten

- 460ml Wasser
- 6g Kakaoschalentee
- 6g Zitronensaft
- 20g Zucker
- 20ml Wasser

Info

- Zubereitungszeit: 15 - 25 Minuten
- Wartezeit: ca. 1 - 2 Stunden
- Portionen: 2 Gläser
- Dekor: Zitronenscheiben, frische Minze, Eiswürfel

Zubereitung

Kakaoschalentee

- Wasser aufkochen
- Kakaoschalen in ein Sieb oder einen Teebeutel geben
- 460ml Wasser über die Kakaoschalen geben und das Ganze für ca. 3min ziehen lassen (Tipp: Das Wasser sollte nicht über 80°C haben); für ein intensiveres Schokoladenaroma den Tee einfach länger ziehen lassen
- Auskühlen lassen

Zuckersirup

- 20g Zucker und 20ml Wasser einmal aufkochen bis sich der Zucker vollständig gelöst hat
- Abkühlen lassen

Kakao - Eistee

- Den kalten Kakaoschalentee mit Zuckersirup und frischem Zitronensaft abschmecken
- Eiswürfel zugeben und mit Zitronenscheiben und frischer Minze garnieren
- Für ein sommerliches Abendgetränk gerne auch mit Rum oder Pisco (destilliert aus Trauben von Chile und Peru) verfeinern

Tipp

Statt Rohrzucker kann man auch Kokosblütenzucker oder braunen Zucker verwenden. Selbstverständlich kann man den Tee auch mit Honig oder Agavensirup verfeinern, hierfür den Honig oder Sirup in den noch warmen Tee geben.