**Zitronen-Minz-Eistee**

Für ca. 4–5 Gläser à 200 ml

**Zutaten:**

1 Bio-Zitrone

8–10 Zweige Minze

6–8 Zweige Zitronenthymian

4 Beutel schwarzer Tee „Earl Grey“

80 g Diamant Weißer Kandis

1 Liter Wasser

3–4 EL Apfelessig

250 ml Mineralwasser mit Kohlensäure (gekühlt)

**Zubereitung:**

1. Bio-Zitrone heiß abwaschen und Schale dünn abschälen. Saft auspressen und sieben.
2. Minze und Zitronenthymian abspülen und zusammen mit Teebeuteln und Diamant Weißer Kandis in einen Topf geben. Wasser zum Kochen bringen und darüber gießen. Nach 4 Minuten Teebeutel entfernen.
3. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.
4. Durch ein Sieb gießen, dann Apfelessig und 5 EL Zitronensaft unterrühren.
5. Zum Servieren mit Mineralwasser mischen.

**Nährwertangaben (pro Glas):**

Joule: 203 kJ – Kalorien: 48 kcal – Fett: 0 g – davon gesättigte Fettsäuren: 0 g

Kohlenhydrate: 12 g – davon Zucker: 12 g – Eiweiß: 0 g – Salz: 0 g