

Arbeitsblatt

Getränkerezepte (10 Portionen)

Eistee

Zutaten

- 2 Esslöffel Zitronengras
- 1,5 Liter Wasser
- 1 Zweig frische Pfefferminze oder 1 ½ ungespritzte Zitronen
- 1 Esslöffel getrocknete Minze
- 0,5 Liter Apfelsaft

Zubereitung

Zitronengras und Minze mit kochendem Wasser übergießen und 10 Minuten ziehen lassen. Zucker in der Flüssigkeit auflösen, abkühlen lassen. Eine halbe Zitrone auspressen, mit dem Apfelsaft beimischen.

Die ganze Zitrone in Scheiben schneiden und vor dem Servieren in den Glaskrug oder die Gläser geben.

Kräuterdudler

Zutaten

- 1 Kräuterstrauß:
4 Esslöffel verschiedene Wildkräuter,
2 Stängel Pfefferminze,
2 Stängel Zitronenmelisse,
3 Stängel Thymian
- 0,5 Liter Apfelsaft
- 1,5 Liter Mineralwasser
- ½ bis 1 Zitrone (Saft)

Zubereitung

Kräuter mit dem Nudelwalker zerdrücken und in einen Krug füllen, Apfelsaft dazu schütten und mindestens drei Stunden kühlen. Danach Kräuter abseihen, Zitronensaft und Mineralwasser zugeben.

Schmeckt im Sommer eisgekühlt am besten!

Weihnachtstraum

Zutaten

- 2 Esslöffel Kräuter-, Früchte- (nicht aromatisiert) oder Rooibusstee
- 3 Gewürznelken
- 1,5 Liter Wasser
- ¼ Zimtstange
- 0,5 Liter Fruchtsaft (Traube, Apfel, Ribisel ...)

Zubereitung

Tee mit Wasser aufkochen, 15 Minuten ziehen lassen. Tee abseihen und mit dem Saft noch einmal erwärmen.

Mit Orangenscheiben verzieren!