

Piratenrum für den Piraten Geburtstag



ca. 250 min.



6-8 Personen



leicht

Was du dafür benötigst:

- Früchtetee (mit Erdbeergeschmack): 8 Beutel
- Pfefferminztee: 1 Beutel
- Erdbeersaft: 250 ml
- Pfefferminz- oder Zitronenmelissenblättchen
- Honig oder Zucker: 2-3 EL

1

Koche 2 Liter Wasser und übergieße die Teebeutel damit. Den Tee lässt du etwa 10 min ziehen.

2

Die Melissenblätter waschen und trockentupfen. Dann legst du je ein Blättchen in eine Eiswürfelform und gießt etwas Erdbeersaft darüber. Die Eiswürfel müssen jetzt ca. 4 Stunden gefrieren.

3

Den Früchtetee kannst du jetzt noch nach Belieben süßen und dann zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

4

Zum Servieren gibst du je 1-2 Eiswürfel in ein Glas und gießt den Früchtetee darüber. Johoo fertig zum Anstoßen!

**Wir wünschen dir viel Spaß
bei deinem Piraten Geburtstag!**