



Kirchner, Fischer & Co



GEGRÜNDET 1793

COCONUT FLOAT

Zutaten

- 500 ml Wasser
- 20 g Teemischung
z. B. Artikel 18860
- 3-4 EL Agavensirup

Utensilien

- Eisformen oder kleine Joghurtbecher
- Holzstäbchen oder wiederverwendbare Eisstiele

So wird's gemacht

1. Die Teemischung mit Wasser aufgießen, 10 min ziehen lassen und mit Agavensirup oder einem Süßungsmittel nach Wahl abschmecken.
2. Gut umrühren und abkühlen lassen.
3. Anschließend in Eisformen

oder Becher füllen, kurz anfrieren und Holzstäbchen einsetzen.

4. Dann für 4-6 Stunden, idealerweise über Nacht, einfrieren.

WOW-Effekt

Du kannst entweder Kokosflocken oder geraspelte Kokosnuss verwenden. Beide Varianten verleihen ein aromatisches, tropisches Kokosaroma.

Ingredients

- 500 ml water
- 20 g tea blend e. g. article 18860
- 3-4 tbsp agave syrup

Utensils

- Ice moulds or small yoghurt pots
- Wooden sticks or reusable popsicle sticks

This is how you do it

1. Pour water over the tea blend, leave to infuse for 10 minutes and flavour with agave syrup or a sweetener of your choice.
2. Stir well and leave to cool.
3. Then pour into ice moulds or cups, insert wooden sticks (freeze briefly beforehand).
4. Freeze for 4-6 hours, ideally overnight.

WOW-effect

You can use either coconut flakes or shredded coconut. Both variants give an aromatic, tropical coconut flavour.