



REZEPTE | RECIPES

PEACH FLOAT

Zutaten

- 500 ml Wasser
- 20 g Teemischung z. B. Artikel 20446
- 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

Zutaten wie Fruchtstücke, Zitronenscheiben oder Minzblätter in die Eisformen geben, um Aromen und Optik zu verbessern – wir haben Pfirsichscheiben verwendet.

Ingredients

- 500 ml water
- 20 g tea blend e. g. article 20446
- 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

Add ingredients such as pieces of fruit, lemon slices or mint leaves to the ice moulds to enhance the flavours and appearance - we used peach slices.



Kirchner, Fischer & Co



GEGRÜNDET 1793