

# Eistee mit Orangenschnee.

Wenn's draußen richtig heiß ist, braucht ihr ein erfrischendes Getränk. Am besten eines mit viel Frucht und wenig Zucker. Fessie verrät euch das Rezept für seinen Lieblings-Eistee.

Für 3–4 Gläser braucht ihr:



Außerdem braucht ihr:

1 Liter Wasser, 1 Topf mit Deckel, 1 Gefrierbeutel, 1 feines Sieb, 1 Nudelholz

So wird's gemacht:

Als Erstes müsst ihr euch um den **Orangenschnee** kümmern: Füllt den Orangensaft in einen **Gefrierbeutel**. Verschließt ihn gut mit einem Knoten. Dann stellt ihr ihn vorsichtig in das **Gefrierfach**. Jetzt müsst ihr ca. **3–4 Stunden warten**, bis der Saft gefroren ist.

In der Zwischenzeit kümmert ihr euch um den Eistee. Bringt in einem Topf **1 Liter Wasser zum Kochen**. Dann nehmt ihr den Topf vom Herd und legt die gewaschene **Minze** hinein. Nun einfach den Deckel drauf legen und **10 Minuten warten**.



Die Zeit ist um? Dann dürfen jetzt auch die **Himbeeren** und der **Honig** ins Minzebad. Und jetzt: wieder den Deckel aufsetzen und weitere **10 Minuten ziehen lassen**. Danach fischt ihr als Erstes mit einem Löffel die Minze aus dem Topf. Jetzt kommt das Sieb zum Einsatz: Legt es auf eine Saftkanne und kippt vorsichtig den Eistee hinein. Nehmt einen Esslöffel und streicht dann noch die **Himbeeren durch das Sieb**. Stellt euren Eistee für ein paar Stunden in den Kühlschrank.

Dann könnt ihr einen Blick ins Gefrierfach werfen: Ist der **Orangensaft schon fest**? Wenn ja, legt den Beutel auf ein Küchenhandtuch. Den Inhalt dürft ihr nun mit dem Nudelholz **zerkleinern**. Macht das so lange, bis ihr **feine Schneeflocken** habt. Gebt ein paar Esslöffel von dem Orangenschnee in ein Glas.

Anschließend schüttet ihr den Himbeer-Minze-Tee darauf. Wenn ihr mögt, könnt ihr euren Eistee noch mit einem hübschen Minzeblatt verzieren. Mmh, lecker!

**Fessies Tipp:**

Anstatt Orangenschnee könnt ihr auch einfach ein paar gefrorene Himbeeren ins Glas geben. Oder ihr kippt den Orangensaft in eine Eiswürfelform und lasst ihn dort gefrieren. Dann habt ihr fruchtig-gelbe Orangenwürfel!

