



Sonntagskuchen

Björn Deinert

Freitag, 11.07.2025

Minz-Früchte-Eistee mit Wassermelone

2 Gläser à 300 ml

Zutaten:

ca. 300 g Wassermelone
1 Aufguss-Beutel Pfefferminztee
1 Aufguss-Beutel roter Früchtetee
100 ml Wasser
400 ml gut gekühltes Mineralwasser mit Kohlensäure
Holunderblütensirup zum Süßen

Außerdem:

eine Handvoll Eiswürfel
2 Zweige Pfefferminze oder Zitronenmelisse für die Garnitur
2 lange Holzspieße
2 Strohhalme
2 große (Rotwein-)Gläser (à 300 ml Inhalt)
großer Messbecher (ca. 1 l Inhalt)
Schneidebrett
Messer

Zubereitung:

1. Einen Speiseteller mit Backpapier auslegen.
2. Das Fruchtfleisch der Wassermelone von der Schale schneiden und in eiswürfelgroße Stücke schneiden.
3. Melonenstücke auf den vorbereiteten Teller legen und etwa 1 Stunde einfrieren.
4. Inzwischen in einem Messbecher beide Aufguss-Beutel mit 100 ml kochend heißem Wasser übergießen und 5 Minuten ziehen lassen.
5. Beutel entfernen und eine Handvoll Eiswürfel dazugeben.
6. Mit dem Mineralwasser auffüllen, mit Holunderblütensirup süßen und kurz verrühren.
7. Die gefrorenen Melonenwürfel und den Eistee in Gläser (à etwa 300 ml Inhalt) geben und mit je einem Zweig Pfefferminze oder Zitronenmelisse und je einem Holzspieß und Strohalm garnieren.