

REZEPT

Blueberry Sour



Foto: Meßmer ProfiLine

Zutaten für 2 Personen: 200 Milliliter Meßmer ProfiLine Teebasis "Bio Beeren" (eiskühlt), 1 TL Holunderblütensirup, 70 Milliliter Zitronenlimonade (eiskühlt), für die Deko: 20 Gramm TK-Blaubeeren oder -Brombeeren, Limette

Zubereitung:

10 Meßmer ProfiLine Bio Beeren Teebeutel mit einem Liter sprudelnd kochendem Wasser aufgießen und den Tee 5-8 Minuten ziehen lassen. Anschließend abkühlen lassen und kalt stellen. Diese Teebasis mit Sirup und Zitronenlimonade in ein Weißweinglas füllen. Die Blaubeeren zugeben und mit Limettenspalte am Glasrand servieren.