

REZEPT

## Teecocktails ohne Alkohol



Chai Ice Tea / Foto: Meßmer

### Chai Ice Tea

Zutaten für 1 Glas (ca. 400ml): 1 Pyramidensachet Meßmer ProfiLine Chai ?1001?, 100 ml Pfirsichsaft, 1 Spritzer Zitronensaft, Eiswürfel, 1 TL brauner Zucker, 1 Zitronenscheibe

Zubereitung:

1 Pyramidensachet mit sprudelnd kochendem Wasser &nbsp;&nbsp;&nbsp;aufbrühen, bis das Glas zu 1/3 gefüllt ist. Mindestens 3 Minuten &nbsp;&nbsp;&nbsp;ziehen lassen und das Sachet anschließend entnehmen. Pfirsich- und Zitronensaft zum Chai-Aufguss geben und das Glas mit Eiswürfeln auffüllen. Braunen Zucker auf den Eistee geben, mit Zitronenscheibe &nbsp;&nbsp;&nbsp;garnieren und eiskalt servieren.

&nbsp;&nbsp;&nbsp;

### Chai Slush

Zutaten für 1 Glas (ca. 400ml): 1 Pyramidensachet Meßmer ProfiLine Chai ?1001?, 3 TL Zucker, 2 cl Lime Juice (Limettensirup), ca. 15 Eiswürfel (= zirka 250 g), 1 Zweig frische Minze, 1 Limettenscheibe

Zubereitung:

Pyramidensachet mit zirka 80 ml sprudelnd kochendem &nbsp;&nbsp;&nbsp;Wasser aufbrühen. Mind. 3 Minuten ziehen lassen, Sachet &nbsp;&nbsp;&nbsp;anschließend entnehmen und mit etwas Zucker süßen. Den Aufguss mit Lime Juice und Eiswürfeln in einen Blender (Bar-Mixer) geben und alles zusammen aufmixen, bis ein halbgefrorenes Getränk entsteht. Chai Slush in ein großes, gekühltes Cocktailglas geben, mit Minze und Limettenscheibe garnieren und sofort

servieren.  
&nbsp;