



## ZUBEREITUNG

4 Pfirsiche halbieren und entkernen. Die Hälften grob hacken und mit dem Zucker in einem kleinen Topf vermengen. Die Mischung 15 Minuten ziehen lassen und immer wieder durchrühren. Dann 100 ml Wasser ergänzen und das Ganze bei mittlerer Temperatur köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Danach alles zu einem feinen Püree mixen und kaltstellen.

In der Zwischenzeit 250 ml Wasser aufkochen und darin die Teebeutel nach Packungsanweisung ziehen lassen. Den Tee abkühlen lassen und mit 750 ml Wasser aufgießen. Im Kühlschrank mindestens 3 Stunden durchkühlen.

Zum Servieren die restlichen Pfirsiche in dünne Scheiben schneiden. Die Gläser zur Hälfte mit Eiswürfeln befüllen und Pfirsichscheiben sowie -püree darauf aufteilen. Dann die Gläser mit Tee auffüllen, einen Zweig Minze hineinstecken und genießen.

### TIPP

Das Pfirsichpüree lässt sich auch in Eiswürfelformen einfrieren und so gefroren im kalten Tee servieren. Wie wäre es mit einem kleinen Kick in Form einer Chilischote oder einer Scheibe Ingwer in jedem Glas?

## ZUTATEN

### Für 1 Liter

6 reife Pfirsiche  
80 g Zucker  
4 Beutel schwarzer Tee oder auch Grüntee  
optional als Dekoration: ein paar Zweige Minze  
Eiswürfel

## UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, kleiner Topf, Pürierstab, 4 Gläser à 300 ml Volumen