



Kräuterlimo

Zutaten:	Zubereitung:
50 g Zitronenmelisse 50 g schwarze Johannisbeerblätter 10 g Thymian 5 g Pfefferminze 5 g Pimpinelle 1 L Apfelsaft 1 L Mineralwasser	Die Kräuter in ein Teesieb füllen. Dieses in den Apfelsaft hängen und 30 Minuten ziehen lassen. Die Kräuter entfernen und die Bowle mit kaltem Mineralwasser aufgießen.

Kinder-Eistee

Zutaten:	Zubereitung:
500 ml Apfelsaft 2 Btl. Zitronenmelisse Tee oder 2-3 Zweige frische Zitronenmelisse 1 L Wasser 8 Eiswürfel aus Apfelsaft	Apfelsaft in Eiswürfelbehälter oder in Eiswürfeltüten geben und 3 - 4 Stunden einfrieren (der Rest ist Vorrat). Wasser kochen und über die Teebeutel bzw. frischen Kräuter gießen, Tee 3 -5 Minuten ziehen lassen, dann die Beutel bzw. Kräuter entfernen. Den Apfelsaft in den Tee geben. Tee abkühlen und mit Apfelsaft-Eiswürfel servieren.

Beeren-Apfel-Früchtetiger

Zutaten:	Zubereitung:
1 Apfel 250 g frische Erdbeeren 100 g Himbeeren 500 ml Kirschsafte 500 ml Apfelsaft 1 L Mineralwasser	Apfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, in Stückchen schneiden. Erdbeeren waschen, klein schneiden. Himbeeren ganz lassen. Säfte über das Obst gießen, abgedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren gekühltes Mineralwasser zugeben.

Summer Drink

Zutaten:	Zubereitung:
1L kochendes Wasser 3 Btl Früchtetee 500 ml Traubensaft oder anderer Saft	Die Teebeutel 10 Minuten im heißen Wasser ziehen lassen. Anschließend den Tee abkühlen lassen. Den Saft mit dem kalten Tee mischen. Getränk mit Eiswürfel servieren.
Tipp: Gläser mit 1 Scheibe Zitrone verzieren. Zitronenscheibe bis zur Mitte einschneiden und an den Rand stecken.	