



Alois Dallmayr Kaffee oHG

Presseleitung: Simone Werle

Kontakt: Nicole Mork

Tel.: +49 (89) 2135-285

E-Mail: presse-kaffee@dallmayr.de

### REZEPT-TIPP

# Friskick für den Sommer

*Drei fruchtig-frische Eistee-Rezepte von Dallmayr zum Selbermachen*

#### MÜNCHEN, APRIL 2024

Erfrischung gefällig? Mit diesen drei Eistee-Rezepten holen wir den Sommer für Euch ins Glas. Ob Gletscherwasser, Spicy Fruitea oder Sonnengruß-Eistee, unser Tee-Sortiment bietet eine große Auswahl an Kräuter-, Grün- und Früchtetees, die sich kalt hervorragend als erfrischender Durstlöcher eignen. Ebenfalls ein Sommer-Highlight: Die klassische Dallmayr Eistee-Mischung!

#### UNSER KLASSIKER: DALLMAYR EISTEE

*Rezept für ca. 1 Liter*

Jedes Jahr im Sommer ergänzen wir unser Teesortiment um den Dallmayr Eistee. Der feinaromatische Tee ist eine ausgewogene Mischung aus Rooibostee, grünem Tee und schwarzem Tee. Der Blend ist mit Hibiskusblüten, Apfelstücken, Lemongras, Orangenschalen und natürlichem Aroma verfeinert und sorgt für den perfekten Friskick zwischendurch.

#### Zubereitung

1. 4-5 Esslöffel lösen Dallmayr Eistee mit 500ml sprudelnd kochendem Wasser aufgießen.
2. Mindestens 5 Minuten ziehen lassen.
3. Anschließend den heißen Tee durch ein Sieb auf 500g Eis oder 500ml Eiswasser gießen.
4. Nach Belieben Süßen, Verfeinern und Dekorieren.





### GLETSCHERWASSER

Rezept für ca. 1,2 Liter

#### Zutaten

- 4-5 Esslöffel loser Dallmayr Alpenkräuter Tee oder 4-5 Tee Pyramiden
- 500 ml Wasser
- 500 g Eiswürfel oder 500 ml eiskaltes Wasser
- 150 ml Apfelsaft
- 100 ml Holundersirup
- Zitronenmelisse als Deko

#### Zubereitung

1. Alpenkräuter Tee mit 500ml sprudelnd kochendem Wasser aufgießen.
2. 15 Minuten ziehen lassen.
3. Anschließend den Tee durch ein Sieb auf 500g Eis oder 500ml Eiswasser gießen.
4. 150ml Apfelsaft und 100ml Holundersirup dazugeben und mit Eiswürfeln und Zitronenmelisse servieren.



### SPICY FRUITEA

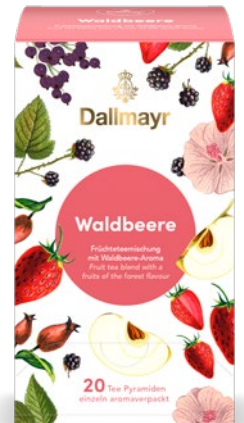
Rezept für ca. 1,2 Liter

#### Zutaten

- 4-5 Pyramiden Waldbeere Fruchteeemischung
- 500 ml Wasser
- 500 g Eiswürfel oder 500 ml eiskaltes Wasser
- 100ml Limettensaft
- 100ml Ingwersirup
- Zitronenscheiben als Deko

#### Zubereitung

1. Waldbeere-Tee mit 500ml sprudelnd kochendem Wasser aufgießen.
2. 10 Minuten ziehen lassen.
3. Anschließend den Tee auf 500g Eis oder 500ml Eiswasser gießen.
4. 100ml Limettensaft und 100ml Ingwersirup dazugeben und mit Eiswürfeln und Zitronenscheiben servieren.





### SONNENGRUSS-EISTEE

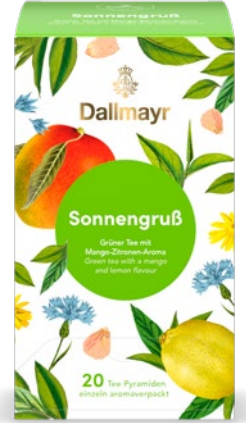
Rezept für ca. 1,2 Liter

#### Zutaten

- 4-5 Esslöffel loser Dallmayr Grüntee Sonnengruß oder 4-5 Tee Pyramiden
- 500 ml Wasser
- 500ml eiskaltes Sprudelwasser
- 100g Eiswürfel
- 1 EL Honig
- Zitronenscheiben als Deko

#### Zubereitung

1. Sonnengruß Tee mit 500 ml sprudelnd kochendem Wasser aufgießen.
2. 5 Minuten ziehen lassen.
3. Einen Esslöffel Honig in den Tee geben und umrühren.
4. Anschließend den Tee durch ein Sieb geben und mit 500ml kaltem Sprudelwasser aufgießen.
5. Eiswürfel und Zitronenscheiben hinzugeben.



Natürlich gelingen alle Eistee-Rezepte auch glasweise: Umgerechnet auf 200 ml Wasser schlagen wir für die Zubereitung 3 Teelöffel losen Tee oder zwei Tee-Pyramiden vor. Die angegebenen Mengen verstehen sich als Empfehlung und die Zutaten können nach Belieben reduziert oder geschmackvoller dosiert werden.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

#### WEITERE INFORMATIONEN FÜR DIE PRESSE SOWIE DRUCKFÄHIGES BILDMATERIAL BEI

Alois Dallmayr Kaffee oHG, Pressestelle  
Simone Werle (Leitung)  
Nicole Mork  
Dienenstraße 14-15, 80331 München  
E-Mail: [nicole.mork@dallmayr.de](mailto:nicole.mork@dallmayr.de)  
Tel.: +49 (89) 2135-285, Fax: +49 (89) 2135-167  
[www.dallmayr.com](http://www.dallmayr.com)