**Marokkanischer Minztee:**

4 Zweig/e Minze, frische

3 EL Tee, grüner (im türkischen Laden erhältlich)

5 EL Zucker oder nach Belieben

Für eine große Kanne (ca. 1-1,5 Liter):

Den grünen Tee in die Kanne geben und mit etwas heißem (nicht kochendem) Wasser ca. 1 Minute aufquellen lassen. Anschließend das Wasser wegkippen (nicht die Teeblätter!) und nun die gewaschenen Minzeblätter und den Zucker dazugeben und alles mit gekochtem Wasser aufgießen.

Den Tee ca. 5 Minuten ziehen lassen, dann in kleinen Teegläsern servieren.

Die Zuckermenge variiert je nach Kannengröße, deswegen lieber erst etwas weniger, und dann evtl. nachsüßen.

**Kräuter-Eistee:**

1 Liter Wasser, abgekochtes, heiß

1 Handvoll Zitronenmelisse, frische

1 Handvoll Thymian, frischer

2 EL Rohrzucker, brauner

1 TL, gehäuft Fenchelsamen

1 TL, gehäuft Minze, getrocknet oder ein Beutel Pfefferminztee

1 TL Zitronensaft

1 Stück Ingwer

Die Zitronenmelisse und den Thymian abwaschen und auf einem Stück Küchenrolle abtrocknen. Ein etwa fingerkuppenlanges Stück Ingwer vierteln und mit den übrigen Zutaten in eine Kanne geben. Thymian und Zitronenmelisse klein schneiden oder rupfen und in die Kanne geben.

Das Ganze mit dem heißen Wasser übergießen, abkühlen lassen und dabei einige Male umrühren. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Je nach Geschmack kann mehr oder weniger Zitronensaft zugesetzt werden.

**Eistee mit frischer Minze:**

1 Liter Tee, schwarzer

1 Zitrone(n)

4 Zweig/e Minze, frische

Zucker oder Süßstoff nach Geschmack

Schwarzen Tee kochen wie gewohnt. Dabei die Minzezweige mit in die Kanne geben. Den Saft der Zitrone in den abgekühlten Tee geben und mit Zucker oder Süßstoff abschmecken.

Wenn's eilt: weniger sehr starken Tee kochen und mit kaltem Wasser oder Eiswürfeln auffüllen. Die Minzezweige als Dekoration in der Kanne lassen.

Der Tee ist sehr erfrischend bei heißem Wetter und ähnelt geschmacklich dem (heißen) arabischen schwarzen Tee (bis auf die Zitrone).

**Himbeer - Minz - Bowle:**

500 ml Apfelsaft

2 Beutel Tee (Pfefferminztee)

500 ml Wasser

3 EL Sirup (Agavendicksaft)

300 g Himbeeren

1 Limette(n)

500 ml Mineralwasser

Minze, frische

200 ml des Apfelsaftes zu Eiswürfeln gefrieren lassen. Die Teebeutel mit kochendem Wasser aufgießen, 10 min. ziehen lassen. Mit Agavendicksaft süßen und abkühlen lassen.

Die Limette in Scheiben schneiden. 300 ml Apfelsaft, Pfefferminztee und Mineralwasser in ein Bowlegefäß geben. Himbeeren, Limettenscheiben und Minzeblätter dazugeben und 2 Stunden kühl stellen. Mit Apfelsaft-Eiswürfeln servieren.