

Walnussblätter-Eistee

ZUTATEN

2 Handvoll
Walnussblätter
2 Liter Wasser
1 Zitrone
4 EL Zucker

ZUBEREITUNG

Ein köstlicher erfrischender Eistee, der sehr gut schmeckt und stets auf große Begeisterung stößt. Kinderleicht zuzubereiten:

Zwischen Mai und Juni zwei Handvoll junge Walnussblätter sammeln und vom Blattstunk entfernen. In einen Topf geben und zwei Liter kochendes Wasser hinzugeben.

Je nach Geschmack drei bis vier Minuten köcheln lassen. Blätter abseihen. Eine Zitrone in Scheiben schneiden und vier Esslöffel Zucker hinzugeben.

Mindestens zwölf Stunden durchziehen lassen. Alles abseihen und mit Eiswürfel servieren.

Quelle: Miriam Dick, Kräuterpädagogin und Projektleitung
Genussregion Niederbayern

