

# ARNOLD PALMER

## ZUTATEN

(für 6 Gläser)

- 1 Liter Wasser
- 4 Teebeutel schwarzer Tee
- 180 ml Zitronensaft, gesiebt (ca. 4-5 Zitronen, eine davon Bio)
- 300 g Zucker
- Prise Salz
- Prickelndes Mineralwasser

Zum Servieren:

- Minzzweig
- Zitronenscheibe
- Eiswürfel



## ZUBEREITUNG

1. Teebeutel mit einem Liter heißen Wasser übergießen und 3-4 Minuten ziehen lassen. Teebeutel entfernen und Tee auskühlen lassen. Bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.
2. Eine Zitrone mit unbehandelter Schale fein mit einem Messer oder Sparschäler abschälen (ohne den weißen Teil) bzw. abreiben, anschließend gemeinsam mit den anderen Zitronen auspressen.
3. Zitronensaft und –schale mit Zucker und Salz vermengen und erhitzen. Unter Rühren 2 Minuten köcheln lassen – der Zucker soll vollständig aufgelöst sein. Den Sirup samt Zitronenschale abkühlen lassen, dann durch ein Sieb gießen und bis zur Verwendung kühl stellen. Der Sirup reicht für drei Liter Tee bzw. lässt sich der übrig gebliebene Sirup gut mit Mineralwasser aufspritzen.
4. Pro Glas: 2 EL Zitronensirup mit 4 EL Mineralwasser mischen. 160 ml kalten Tee mit der Zitronenlimonade mischen. Wem das Getränk zu wenig süß ist, gibt noch etwas Sirup dazu.
5. Mit Eiswürfeln, einer Scheibe Zitrone und frischer Minze servieren. (Ursula Schersch)