

GENIESSEN SIE DEN SOMMER MIT UNSEREN EISTEES



Eistee schnell gemacht - für einen Sommer
voller erfrischender Genussmomente!



SCHRITT 1

Bereiten Sie mit einer Kapsel
und Ihrer SPECIALT-
Maschine den Tee zu.



SCHRITT 2

Geben Sie 5 bis 10 Eiswürfel
in ein Gefäß.



SCHRITT 3

Gießen Sie den Tee darüber.

**UMRÜHREN, TRINKEN,
GENIESSEN.**

JASMINE KISS



JASMINE KISS

Limette und Ingwer untermalen die Jasminnoten
und sorgen für eine wundervolle Harmonie.

ZUTATEN:

- 2 Kapseln „Jasmine Flowers“
by SPECIALT (aromatisierter Grüntee)
- ¼ Limette mit Schale (möglichst in
Bioqualität)
- Ein Würfel frischer Ingwer
- 15 Eiswürfel*



ZUBEREITUNG:

- Mit einem Cocktailstößel die Limette und den Ingwer
zerdrücken und den Saft durch ein Sieb filtern.
- Den Saft in ein temperaturbeständiges Gefäß geben.*
- Mit Ihrer Maschine 2 Tassen „Jasmine Flowers“ by SPECIALT
zubereiten.
- Den heißen Tee in das Gefäß gießen, die Eiswürfel
zugeben und mindestens 30 Sekunden lang
vorsichtig umrühren.

**IN BELIEBIG DEKORIERTEN
GLÄSERN SERVIEREN
UND GENIESSEN.**



*Kann auch mit dem ICE.T-Accessoire zubereitet werden.

Ô GREEN CUCUMBER



Ô GREEN CUCUMBER

Dill und Gurke erschaffen eine Symphonie in Grün und einen erfrischenden, gesunden Durstlöcher.

ZUTATEN:

- 2 Kapseln „Ô Green“ by SPECIAL.T (aromatisierter Grüntee)
- 5 Gurkenscheiben
- 2 Zweige Dill
- 15 Wacholderbeeren
- 15 Eiswürfel*



ZUBEREITUNG:

- Mit einem Cocktailstößel die Wacholderbeeren in einer kleinen Schale oder einem Shaker zerdrücken und die Mischung durch ein Sieb filtern.
- Den Saft in ein temperaturbeständiges Gefäß geben.*
- Direkt dort die zwei Dillzweige und die 5 Gurkenscheiben hinzufügen.
- Mit Ihrer Maschine 2 Tassen „Ô Green“ by SPECIAL.T zubereiten.
- Den heißen Tee zu dem Saft und den anderen Zutaten gießen, die Eiswürfel zugeben und mindestens 30 Sekunden lang vorsichtig umrühren.

IN BELIEBIG DEKORIERTEN GLÄSERN SERVIEREN UND GENIEßEN.



*Kann auch mit dem ICE.T-Accessoire zubereitet werden.

PINK DREAM



PINK DREAM

Wenn süße Beeren auf das intensive Aroma von rosa Grapefruit treffen, wird ein Genusstraum wahr.

ZUTATEN:

- 2 Kapseln „Pink Pamplemousse“ by SPECIAL.T (aromatisierter Bio-Tee)
- ½ Tasse frische Himbeeren
- ½ Tasse frische Brombeeren
- 2 Scheiben Pampelmuse ohne Schale
- 15 Eiswürfel*



ZUBEREITUNG:

- Mit einem Cocktailstößel die Früchte zerdrücken und die Mischung durch ein Sieb filtern.
- Den Saft in ein temperaturbeständiges Gefäß geben.*
- Mit Ihrer Maschine 2 Tassen „Pink Pamplemousse“ by SPECIAL.T zubereiten.
- Den heißen Tee in das Gefäß gießen, die Eiswürfel zugeben und mindestens 30 Sekunden lang vorsichtig umrühren.

IN BELIEBIG DEKORIERTEN GLÄSERN SERVIEREN UND GENIEßEN.



*Kann auch mit dem ICE.T-Accessoire zubereitet werden.

ICE MINT STRAWBERRY



ICE MINT STRAWBERRY

Minze, Erdbeeren und Orangenblüten werden zum idealen Genussrezept gegen Sommerhitze.

ZUTATEN:

- 2 Kapseln „Ice Mint“ by SPECIAL.T (aromatisierter Bio-Tee)
- 5 schöne Erdbeeren
- 5 Minzblätter
- 5 Tropfen Orangenblütenwasser
- 15 Eiswürfel*



ZUBEREITUNG:

- Die Früchte, die Minze und das Orangenblütenwasser mit dem Cocktailstößel in einer kleinen Schale oder einem Shaker zerdrücken.
- Die Mischung durch ein Sieb filtern und den Saft in ein temperaturbeständiges Gefäß geben.*
- Mit Ihrer Maschine 2 Tassen „Ice Mint“ by SPECIAL.T zubereiten.
- Den heißen Tee in das Gefäß gießen, die Eiswürfel zugeben und mindestens 30 Sekunden lang vorsichtig umrühren.

IN BELIEBIG DEKORIERTEN GLÄSERN SERVIEREN UND GENIESSEN.



*Kann auch mit dem ICE.T-Accessoire zubereitet werden.

LEMON & GINGER'ADE



LEMON & GINGER'ADE

Aromen, Frische und Süße vereinen sich zu einem Genuss, der in diesem Sommer zu Ihrem Geheimtipp wird.

ZUTATEN:

- 2 Kapseln „Lemon & Ginger“ by SPECIAL.T (aromatisierter Grüntee)
- 2 TL Honig
- 6 dünne Scheiben Ingwer
- 10 Minzblätter
- 15 Eiswürfel*



ZUBEREITUNG:

- Den Honig mit dem Ingwer und den Minzblättern in ein temperaturbeständiges Gefäß geben.*
- Mit Ihrer Maschine 2 Tassen „Lemon & Ginger“ by SPECIAL.T zubereiten.
- Den heißen Tee in das Gefäß gießen, die Eiswürfel zugeben und mindestens 30 Sekunden lang vorsichtig umrühren.

IN BELIEBIG DEKORIERTEN GLÄSERN SERVIEREN UND GENIESSEN.



*Kann auch mit dem ICE.T-Accessoire zubereitet werden.

LEMON FREEZE



LEMON FREEZE

Mit Gurken aufgepeppt präsentiert sich dieser Cocktail als köstliche und durststillende „Mojito“-Variante voller Frische.

ZUTATEN:

- 2 Kapseln „Lemon Sorbet“ by SPECIAL.T (aromatisierter Bio-Tee)
- ¼ Limette, mit Schale (möglichst in Bioqualität)
- ¼ Zitrone, mit Schale (möglichst in Bioqualität)
- Ein paar Minzblätter
- 4 Scheiben Gurke
- 15 Eiswürfel*



ZUBEREITUNG:

- Mit einem Cocktailstößel die Zutaten zerdrücken und die Mischung durch ein Sieb filtern.
- Den Saft in ein temperaturbeständiges Gefäß geben.*
- Mit Ihrer Maschine 2 Tassen „Lemon Sorbet“ by SPECIAL.T zubereiten.
- Den heißen Tee in das Gefäß gießen, die Eiswürfel zugeben und mindestens 30 Sekunden lang vorsichtig umrühren.

IN BELIEBIG DEKORIERTEN
GLÄSERN SERVIEREN
UND GENIESSEN.



*Kann auch mit dem ICE.T-Accessoire zubereitet werden.

RED ROMANCE REFRESH



RED ROMANCE REFRESH

Dieser Tee mit roten Früchten und Ananas schmeckt wunderbar nach Tropen und Exotik. Genießen Sie ihn, so oft Ihnen der Sinn danach steht.

ZUTATEN:

- 2 Kapseln „Red Romance“ by SPECIAL.T (aromatisierter Bio-Tee)
- 1 Scheibe Ananas
- 1 Scheibe Limette, mit Schale (möglichst in Bioqualität)
- Ein paar Minzblätter
- 15 Eiswürfel*



ZUBEREITUNG:

- Mit einem Cocktailstößel die Früchte zerdrücken und die Mischung durch ein Sieb filtern.
- Den Saft in ein temperaturbeständiges Gefäß geben.*
- Mit Ihrer Maschine 2 Tassen „Red Romance“ by SPECIAL.T zubereiten.
- Den heißen Tee in das Gefäß gießen, die Eiswürfel zugeben und mindestens 30 Sekunden lang vorsichtig umrühren.

IN BELIEBIG DEKORIERTEN
GLÄSERN SERVIEREN
UND GENIESSEN.



*Kann auch mit dem ICE.T-Accessoire zubereitet werden.

YUZU TONIC



YUZU TONIC

Ein erfrischender Cocktail mit prickelnden Zitrusnoten!

ZUTATEN:

- 2 Kapseln „Yuzu Bliss“
- 1/2 Pampelmuse
- 1 dl Tonic (z. B. Schweppes)
- 15 Eiswürfel*



ZUBEREITUNG:

- Den Saft einer halben Pampelmuse in ein temperaturbeständiges Gefäß geben.*
- Mit Ihrer Maschine 2 Tassen „Yuzu Bliss“ zubereiten.
- Den heißen Tee in das Gefäß gießen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
- 15 Eiswürfel und 1 dl Tonic zugeben.

IN BELIEBIG DEKORIERTEN GLÄSERN SERVIEREN UND GENIEßEN.

Kleiner Tipp:

Noch mehr Pfiff erzielen Sie durch die Zugabe von Wacholderbeeren.

*Kann auch mit dem ICE.T-Accessoire zubereitet



IMPERIAL PASSION



IMPERIAL PASSION

Peppen Sie Ihre Sommerabende mit diesen belebenden, zitronigen Noten auf.

ZUTATEN:

- 2 Kapseln „Label Imperial“
- 1 Maracuja
- Ein paar Blättchen Koriander
- 15 Eiswürfel*



ZUBEREITUNG:

- Das Maracujamark und ein paar der Korianderblätter in einer kleinen Schale zerdrücken und in ein temperaturbeständiges Gefäß geben.*
- Mit Ihrer Maschine 2 Tassen „Label Imperial“ zubereiten.
- Den heißen Tee in das Gefäß gießen, die Eiswürfel zugeben und mindestens 30 Sekunden lang vorsichtig umrühren.

IN BELIEBIG DEKORIERTEN GLÄSERN SERVIEREN UND GENIEßEN.

Der Koriander kann auf Wunsch auch durch Minzblätter ersetzt werden.

*Kann auch mit dem ICE.T-Accessoire zubereitet werden.

