

Lagertee mit Zitrone, weniger Zucker¹ von Fredi Koster

Mengen für 16 Personen

8 Liter für 10 Personen ergibt 8dl Tee pro Person und kann über den ganzen Tag bereitgehalten werden (kalt)

12.8 Liter Wasser	Kochen
48 Teebeutel Teebeutel	ins kochende Wasser geben
400 g Zucker	süßen
1.6 Stück Zitronen	halbieren etwas Saft in den Tee pressen und dann in Scheiben im noch heißen Tee ziehen lassen

Pfefferminz, Lindenblüten, Fruchtschalentee und Hagebuttentee können beliebig gemischt werden (wenig Schwarztee).

Zitrone macht den Tee spritziger.