

MATE-LIMETTE EISTEE MIT HIMBEEREN

Mit der Kreation des Jahres 2025



ZUTATEN FÜR EIN GLAS

ZUBEREITUNGSZEIT

5 Min



Plus Abkühlzeit



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

1 TEE-BASIS ZUBEREITEN

Den Tea Diamond® EILLES TEE MATE-LIMETTE mit 200 ml kochend heißem Wasser übergießen und 15 Minuten ziehen lassen. Den Pyramidenbeutel entfernen. Limettenzesten, Limettensaft und Ahornsirup zufügen.

2 VERFEINERN UND KÜHLEN

Eiswürfel und Himbeeren in ein Glas geben und mit der Teemischung auffüllen. Danach mit Minzblättchen dekorieren.

3 ERFRISCHUNG SERVIEREN

Servieren und genießen.

ZUTATEN FÜR 300 ML GLAS

- 1 Tea Diamond®
- EILLES TEE MATE-LIMETTE
- 200 ml kochend heißes Wasser
- ½ TL Limettenzesten von 1 Bio-Limette
- 1 TL Limettensaft
- 1 TL Ahornsirup
- 3 Eiswürfel
- 5–6 Himbeeren
- 3 Minzblättchen

MATE-LIMETTE COCKTAIL

Mit der Kreation des Jahres 2025



ZUTATEN FÜR EIN GLAS

ZUBEREITUNGSZEIT

10 Min



Plus Abkühlzeit



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

1 TEE-BASIS ZUBEREITEN

Den Tea Diamond® EILLES TEE MATE-LIMETTE mit kochend heißem Wasser aufgießen und 10 Minuten ziehen lassen. Pyramidenbeutel entfernen und abkühlen lassen.

2 FRISCHE ZUTATEN VORBEREITEN

Eine halbe Limette in feine Spalten schneiden. Restliche Limette auspressen. Die Gurke mit einem Sparschäler in feine Längsscheiben schneiden und aufrollen. Einige Scheiben zur Verzierung auf einen Spieß stecken.

3 DRINK VOLLENDEN & SERVIEREN

Limettenspalten, Gurkenröllchen und Blättchen von 1 Stiel Minze mit Crushed Ice in ein Glas einschichten. Den Cachaca, Rohrzuckersirup, Limettensaft mit MATE-LIMETTE verrühren und in das Glas gießen. Den Drink mit restlicher Minze und dem Gurkenspieß verziert servieren.

ZUTATEN FÜR COCKTAILGLAS

1 Tea Diamond®

EILLES TEE MATE-LIMETTE

175 ml kochend heißes Wasser

1 ½ Bio-Limette

1 kleine Snack-Gurke

2 Zweige Minze

Crushed Ice

6 cl Rum Cachaca

2 cl Zuckerrohrsirup

ENTDECKEN SIE MEHR UNTER:

WWW.PROFESSIONAL.DARBOVEN.COM

WWW.EILLES-TEE.DE

MATE-LIMETTE SMOOTHIE MIT PAPAYA

Mit der Kreation des Jahres 2025



ZUTATEN FÜR EIN GLAS

ZUBEREITUNGSZEIT

10 Min



Plus Abkühlzeit



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

1 TEE-BASIS ZUBEREITEN

Den Tea Diamond® EILLES TEE MATE-LIMETTE mit kochend heißem Wasser aufgießen und 10 Minuten ziehen lassen. Pyramidenbeutel entfernen und abkühlen lassen.

2 OBST VORBEREITEN & VERZIEREN

Schale der halben Limette abreiben, Saft der ganzen Limette auspressen. Papaya halbieren, entkernen, 1–2 Spalten zur Verzierung abschneiden. Schale abschneiden & Fruchtfleisch grob würfeln. Erdbeeren putzen & waschen – eine zur Dekoration bis zur Mitte einschneiden & beiseitelegen, den Rest grob zerkleinern.

3 SMOOTHIE MIXEN & SERVIEREN

MATE-LIMETTE, Limettenschale- & Saft, Papayafruchtfleisch & Erdbeerstücke pürieren. Nach Belieben mit etwas Ahornsirup süßen. In ein Glas füllen & mit Papaya und Erdbeeren verzieren.

ZUTATEN FÜR 300 ML GLAS

1 Tea Diamond®

EILLES TEE MATE-LIMETTE

100 ml kochend heißes Wasser

1 Bio-Limette

½ kleine, reife Papaya

oder 125 g Papayafruchtfleisch

125 g Erdbeeren

1 TL Ahornsirup (nach Belieben)

ENTDECKEN SIE MEHR UNTER:

WWW.PROFESSIONAL.DARBOVEN.COM

WWW.EILLES-TEE.DE

MATE-LIMETTE MIT GURKE

Mit der Kreation des Jahres 2025



ZUTATEN FÜR EIN GLAS

ZUBEREITUNGSZEIT

5 Min

* Plus Abkühlzeit



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

1 TEE-BASIS ZUBEREITEN

Den Tea Diamond® EILLES TEE MATE-LIMETTE mit 200 ml kochend heißem Wasser aufgießen und 15 Minuten ziehen lassen. Pyramidenbeutel entfernen und abkühlen lassen. Apfelsaft, Zitronensaft und Agavendicksaft zufügen.

2 DRINK ZUSAMMENSTELLEN UND VERFEINERN

Eiswürfel, Zitronenscheiben und Gurke in ein Glas geben und mit dem abgekühlten MATE-LIMETTE auffüllen. Nach Belieben mit Gurkenspieß verzieren.

3 GENIESSEN

Servieren und genießen.

ZUTATEN FÜR 300 ML GLAS

- 1 Tea Diamond®
- EILLES TEE MATE-LIMETTE
- 200 ml kochend heißes Wasser
- 50 ml Apfelsaft
- 2 TL Zitronensaft
- 1 TL Agavendicksaft
- 5 Eiswürfel
- 3-4 Bio-Zitronenscheiben
- 8 dünne Scheiben Gurke