

SHOTI MAA

GÖTTLICHE AYURVEDISCHE

Eis-Tee-Rezepte

ohne Zusatz von Zucker



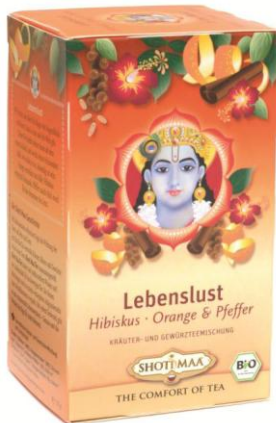
SHOTI MAA®

THE COMFORT OF TEA



Shoti Maa Eistee Rezepte

Jetzt kannst Du Deinen ayurvedischen Lieblingstee auch als erfrischenden, zuckerfreien Eistee genießen.
Lecker - erfrischend – einfach und bei Kindern sehr beliebt.



Nr.1 Lebenslust

Pro Teebeutel 250ml kochendes Wasser, **100 ml roten Traubensaft** und **1 Spritzer Zitrone**.

Shoti Maa Lebenslust 6 Minuten ziehen lassen, dann kalt stellen. Mit dem roten Traubensaft mischen, 1 Spritzer Zitronensaft und Eiswürfel dazu, fertig!

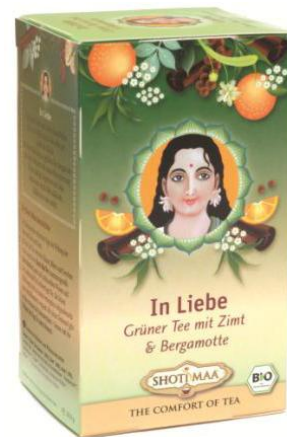
Nach Geschmack mit frischer Minze und Zitronenscheibe servieren!

Nr. 2 In Liebe

Pro Teebeutel 250ml nicht mehr kochendes Wasser, **100 ml Apfelsaft oder weißen Traubensaft** und **1 Spritzer Zitrone**.

Shoti Maa In Liebe 6 Minuten ziehen lassen, dann kalt stellen. Mit dem Saft mischen, 1 Spritzer Zitronensaft und Eiswürfel dazu, fertig!

Nach Geschmack mit frischer Minze und Zitronenscheibe servieren!



Nr. 3 Vision

Pro Teebeutel 250ml kochendes Wasser, **100 ml weißer Traubensaft** und **1 Spritzer Zitrone**.

Shoti Maa Vision 6 Minuten ziehen lassen, dann kalt stellen. Mit dem Traubensaft mischen, 1 Spritzer Zitronensaft und Eiswürfel dazu, fertig!

Nach Geschmack mit Zitronenscheibe servieren!



TIP: Zum Abkühlen den Tee in ein kaltes Wasserbad stellen, das geht schnell und spart Strom. Im Kühlschrank bitte abdecken!