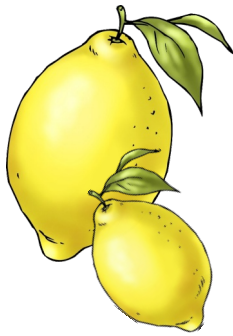


Name: _____ Klasse: _____ Datum: _____



REZEPT ZU STUFE 1&2:
FLÜSSIGKEIT & OBST

Homemade Eistee



Zutaten: (Für 4 Personen)

1 l Wasser

4 Teebeutel (grüner Tee oder Minztee)

½ l Saft (Orange /Orange-Mango / Rhabarber)

1 Zitrone (möglichst „bio“)

1-2 Minz-Zweige

Eiswürfel

Küchenutensilien: Wasserkocher, Eiswürfelbehälter, Teekanne (hitzebeständig!)

Schneidebrett für Obst/Gemüse, 1 Gemüsemesser/Universalmesser, großes Glas

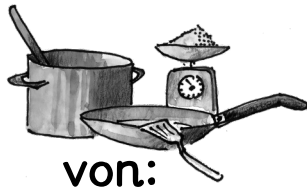


Zubereitung:

- 1) Zuerst die Eiswürfel kaltstellen, damit diese frühzeitig gefroren sind
- 2) Anschließend 1l heißes Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen
- 3) Danach das kochende Wasser (aufpassen!) mit 3 Teebeuteln in eine Teekanne geben und den Tee ziehen lassen. (Minutenangabe auf Teebeutel beachten!) Stellt den Tee raus und lasst ihn abkühlen. Mind. 1h!
- 4) Zitrone auf einem Brett in ca. 8 gleichmäßige Scheiben schneiden.
- 5) Abgekühlten Tee reinholen. 4 große Gläser mit Eiswürfeln befüllen und mit dem Tee zu $\frac{3}{4}$ auffüllen. (Bisschen mehr als die Hälfte)
- 6) Gebt nun ca $\frac{1}{3}$ von eurem Saft hinzu. Tipp: Zu Grünem Tee passt Orange/ Mango, zu Minztee passt eher Rhabarber!
- 7) Nun jeweils eine Zitronenscheibe und ein paar Minzblätter ins Glas hinzugeben und mit einem Löffel verrühren.
- 8) Eine Zitronenscheibe anschneiden und an den Rand des Glases zur Garnitur klemmen! Fertig :-)

Cheers! Zum Wohl! Prost!





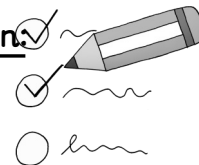
cooking diary



von: _____



Mögliche Reflektionsfragen



- 1) Was ist während der Zubereitung gut gelungen?
- 2) Was ist gar nicht gelungen, gab's Probleme?
- 3) Habe ich improvisiert? Andere Zutaten verwendet?
- 4) Wie viel Zeit hat die Zubereitung in Anspruch genommen?
- 5) Wie viele Kochsterne (1-5) würdest du deinem Rezept geben?

0=ungenießbar ☆=nicht wirklich lecker ☆☆=kann man essen/trinken
 ☆☆☆=ganz lecker, allerdings mit veränderter Rezeptur
 ☆☆☆☆=lecker, würde ich nochmal zubereiten
 ☆☆☆☆☆=yummie, megalecker, genau mein Geschmack