

# Erfrischender Eistee



# Orangen-Eistee



**Januar**

**2025**

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>
<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>
<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>	<b>31</b>		

1 Liter Grüntee zubereiten. 5 Orangen auspressen, mit 8 Nelken, 1/2 TL Zimtpulver und frisch geriebener Muskatnuss in einen Topf geben. 10 Min. köcheln, danach 30 Min. ziehen lassen. Nelken entfernen. 250 ml Ananassaft und 8 TL Honig hinzufügen, verrühren. Gewürzsaft zum Grüntee füllen. Der Eistee

# Salbei-Ingwer-Eistee



**Februar**

**2025**

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
					<b>1</b>	<b>2</b>
<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>
<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>
<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>		

1 cm Ingwer in dünne Scheiben schneiden und in 1 Liter Wasser 10 Min. kochen. Den Englischen Frühstückstee mit dem heißen Ingwerwasser aufbrühen. 5 Min. ziehen lassen. Frische Salbeiblätter hinzufügen und kühl stellen. Salbei entfernen. Mit Zitronenscheiben, frischen Pfefferminz-

Herzblatt, Pfefferminzblätter, Pfefferminzblätter

# Kiwi-Eistee



**März**

**2025**

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
					<b>1</b>	<b>2</b>
<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>
<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>
<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>
<b>31</b>						

1 Liter starken Grünen Assam-Tee zubereiten, abkühlen lassen. Eine Kiwi schälen, in dünne Scheiben schneiden und zum Tee geben. Eventuell mit Honig süßen. Den Eistee kühl stellen und gut durchziehen lassen. Mit frischen Pfefferminzblättern servieren.

# Zitronengras-Eistee



**April**

**2025**

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>
<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>
<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>				

1 Liter Earl Grey zubereiten. 1 TL geschnittenes Zitronengras mit 250 ml Wasser in einen Topf geben. 8 Min. kochen. Den Sud abseihen. Zusammen mit dem Earl Grey in eine Glaskanne füllen. Wer mag, süßt mit Honig. Frische Blätter Zitronenmelisse zugeben. Durchziehen lassen. Gekühlt mit Zi-

Für 1 Liter Tee

# Kräuter-Eistee



**Mai**

**2025**

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
			<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>
<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>
<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>
<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>	<b>31</b>	

1 Liter starken Grüntee zubereiten. Abkühlen lassen. 1/4 Gurke in Scheiben schneiden. Frischen Thymian, Salbeiblätter und Gurke zum Tee geben. Gekühlt gut durchziehen lassen. Die Kräuter entfernen. Den Eistee mit Zitronenscheiben und Eiswürfeln servieren.

# Johannisbeeren-Eistee



**Juni**

**2025**

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
						<b>1</b>
<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>
<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>
<b>30</b>						

1 Liter Grüntee zubereiten, erkalten lassen.  
 100 g rote Johannisbeeren pürieren und dann durch ein Sieb passieren. Das Johannisbeerenmus, Zitronenscheiben und frische Pfefferminzblätter zum Grüntee geben. Eventuell mit Honig süßen. Anschließend durchziehen lassen. Den gekühlten Eistee mit ei-

# Waldbeeren-Eistee



**Juli**

**2025**

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>
<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>
<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>	<b>31</b>			

1 Liter Rotbuschtee Vanille zubereiten, abkühlen lassen. Heidelbeeren und Brombeeren waschen, pürieren. Den Beerenmix durch ein Sieb passieren. Tee und Beerenmus in eine Glaskanne füllen. Mit Honig süßen. Anschließend kühl stellen und gut durchziehen lassen. Mit frischen Pfefferminzblättern und Eis-

# Lavendel-Eistee



## August

2025

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

1/2 Liter Grüntee und 1/2 Liter Lavendeltee aus frischen Blüten zubereiten. Beide Tees in ein Glasgefäß gießen. Mit Honig süßen. 2 bis 3 frische Stängel Krauseminze dazugeben. Den Eistee abkühlen und durchziehen lassen. Die Minzestängel entfernen. Mit Zitronenscheiben und Eiswürfeln servieren.

# Holunder-Eistee



**September**

**2025**

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>
<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>
<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>
<b>29</b>	<b>30</b>					

1 Liter starken Grüntee zubereiten. Pfefferminzblätter zum Tee geben und während des Ziehens abkühlen lassen. Die Minze entfernen. Holundersirup mit Zitronenscheiben zufügen, umrühren. Gekühlt gut durchziehen lassen. Mit Zitronensaft-Eiswürfeln servieren.

# Hagebutten-Eistee



**Oktober**

**2025**

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>
<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>
<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>	<b>31</b>		

1/2 Liter Rotbuschtee Vanille und 1/2 Liter Hagebuttentee aus frischen Früchten zubereiten. Beide Tees in eine Glaskanne füllen. Wer mag, süßt mit Honig. Frische Pfefferminze zufügen. Anschließend abkühlen und durchziehen lassen. Die Minzestängel entfernen. Mit Zitronenscheiben und Eiswür-

# Gewürz-Eistee



**November**

**2025**

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
					<b>1</b>	<b>2</b>
<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>
<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>
<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>

1 Liter Rotbuschtee Vanille zubereiten. Je 1/4 TL Nelken-, Zimt-, Anis- und Kardamompulver hinzufügen, gut verrühren. Schwarze und rosa Pfefferkörner in einem Mörser leicht zerstoßen, zum Tee geben. Abkühlen und gut durchziehen lassen. Die Pfefferkörner entfernen. Mit Zitronensaft-Eiswür-

# Zimt-Nelken-Eistee



**Dezember**

**2025**

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>
<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>
<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>
<b>29</b>	<b>30</b>	<b>31</b>				

1 Liter starken Schwarztee Vanille zubereiten. 10 Nelken, 1 Zimtstange und 500 ml Wasser in einen Topf geben. 8 Min. kochen. Nun das Gewürzwasser abseihen und zum Schwarztee füllen. Etwas geriebene Muskatnuss zufügen. Abkühlen und durchziehen lassen. Mit frischen Krauseminzblät-

ter garnieren. 17.12.2025

## Orangen-Eistee



**Januar 2025**  
 1 Liter Grüntee zubereiten. 5 Orangen auspressen, mit 8 Nelken, 1/2 TL Zimtpulver und frisch geriebenem Muskatnuss in einen Topf geben. 10 Min. köcheln, danach 30 Min. ziehen lassen. Nelken entfernen. 250 ml Ananassaft und 8 TL Honig hinzufügen, verrühren. Gewürzsaft zum Grüntee füllen. Der Eistee

Orangen-Eistee

## Salbei-Ingwer-Eistee



**Februar 2025**  
 1 cm Ingwer in dünne Scheiben schneiden und in 1 Liter Wasser 10 Min. kochen. Den Englischen Frühstückstee mit dem heißen Ingwerwasser aufbrühen. 5 Min. ziehen lassen. Frische Salbeiblätter hinzufügen und kühlen lassen. Salbei entfernen. Mit Zitronenscheiben, Frischen Pfefferminz-

Salbei-Ingwer-Eistee

## Kiwi-Eistee



**März 2025**  
 1 Liter starken Grünen Assam-Tee zubereiten, abkühlen lassen. Eine Kiwi schälen, in dünne Scheiben schneiden und zum Tee geben. Eventuell mit Honig süßen. Den Eistee kühlen stellen und gut durchziehen lassen. Mit Frischen Pfefferminzblättern servieren.

Kiwi-Eistee

## Zitronengras-Eistee



**April 2025**  
 1 Liter Earl Grey zubereiten. 1 TL geschältes Zitronengras mit 250 ml Wasser in einen Topf geben. 8 Min. kochen. Den Sud abseihen. Zusammen mit dem Earl Grey in eine Glaskanne füllen. Wer mag, süßt mit Honig. Frische Blätter Zitronenmelisse zugeben. Durchziehen lassen. Gekühlt mit Zi-

Zitronengras-Eistee

## Kräuter-Eistee



**Mai 2025**  
 1 Liter starken Grüntee zubereiten. Abkühlen lassen. 1/4 Gurke in Scheiben schneiden. Frischen Thymian, Salbeiblätter und Gurke zum Tee geben. Gekühlt gut durchziehen lassen. Die Kräuter entfernen. Den Eistee mit Zitronenscheiben und Eiswürfeln servieren.

Kräuter-Eistee

## Johannisbeeren-Eistee



**Juni 2025**  
 1 Liter Grüntee zubereiten, erkalten lassen. 100 g rote Johannisbeeren pürieren und dann durch ein Sieb passieren. Das Johannisbeerpüree, Zitronenscheiben und Frische Pfefferminzblätter zum Grüntee geben. Eventuell mit Honig süßen. Anschließend durchziehen lassen. Den gekühlten Eistee mit ei-

Johannisbeeren-Eistee

## Waldbeeren-Eistee



**Juli 2025**  
 1 Liter Rotbuschtee Vanille zubereiten, abkühlen lassen. Heidelbeeren und Brombeeren waschen, pürieren. Den Beerenmix durch ein Sieb passieren. Tee und Beerenmix in eine Glaskanne füllen. Mit Honig süßen. Anschließend kühlen stellen und gut durchziehen lassen. Mit Frischen Pfefferminzblättern und Eis-

Waldbeeren-Eistee

## Lavendel-Eistee



**August 2025**  
 1/2 Liter Grüntee und 1/2 Liter Lavendeltee aus frischen Blüten zubereiten. Beide Tees in ein Glasgefäß gießen. Mit Honig süßen. 2 bis 3 Frische Stängel Krauseminze dazugeben. Den Eistee abkühlen und durchziehen lassen. Die Minzestängel entfernen. Mit Zitronenscheiben und Eiswürfeln servieren.

Lavendel-Eistee

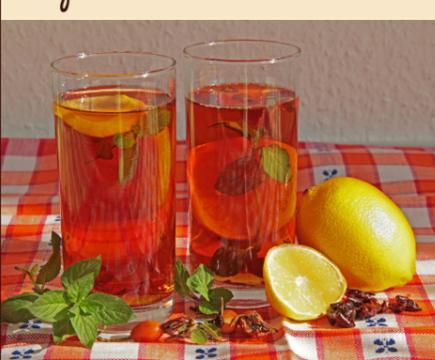
## Holunder-Eistee



**September 2025**  
 1 Liter starken Grüntee zubereiten. Pfefferminzblätter zum Tee geben und während des Ziehens abkühlen lassen. Die Minze entfernen. Holundersirup mit Zitronenscheiben zufügen, umrühren. Gekühlt gut durchziehen lassen. Mit Zitronensaft- und Eiswürfeln servieren.

Holunder-Eistee

## Hagebutten-Eistee



**Oktober 2025**  
 1/2 Liter Rotbuschtee Vanille und 1/2 Liter Hagebuttentee aus Frischen Früchten zubereiten. Beide Tees in eine Glaskanne füllen. Wer mag, süßt mit Honig. Frische Pfefferminze zufügen. Anschließend abkühlen und durchziehen lassen. Die Minzestängel entfernen. Mit Zitronenscheiben und Eiswür-

Hagebutten-Eistee

## Gewürz-Eistee



**November 2025**  
 1 Liter Rotbuschtee Vanille zubereiten. Je 1/4 TL Nelken-, Zimt-, Anis- und Kardamompulver hinzufügen, gut verrühren. Schwarze und rosa Pfefferkörner in einem Mörser leicht zerstoßen, zum Tee geben. Abkühlen und gut durchziehen lassen. Die Pfefferkörner entfernen. Mit Zitronensaft- und Eiswür-

Gewürz-Eistee

## Zimt-Nelken-Eistee



**Dezember 2025**  
 1 Liter starken Schwarztee zubereiten. 10 Nelken, 1 Zimtstange und 500 ml Wasser in einen Topf geben. 8 Min. kochen. Nun das Gewürzwasser abseihen und zum Schwarztee füllen. Etwas geriebene Muskatnuss zufügen. Abkühlen und durchziehen lassen. Mit Frischen Krauseminzblät-

Zimt-Nelken-Eistee

# Erfrischender Eistee - Rezeptideen



Jana Thiem-Eberitsch

Unternehmerin und Reisefotografin für Landschaft, Natur und Abenteuer. [www.jana-thiem-eberitsch.de](http://www.jana-thiem-eberitsch.de)

Artikel-Nr. {ORDERNR}



ISBN X-XXX-XXXXXX-X

Erfrischender Eistee - Rezeptideen

Jana Thiem-Eberitsch

CALVENDO Verlag GmbH  
 Ottobrunner Straße 39  
 D-82008 Unterhaching

Infolge bestehender Schutzrechte ist es untersagt, die Blätter dieses Kalenders herauszutrennen und ohne Genehmigung des Verlages zu gewerblichen Zwecken weiterzuverwenden. Alle Angaben ohne Gewähr. <br>CALVENDO produziert bedarfsgerecht und klimabewusst in DE & EU. Positivere CO2-Bilanz dank kurzer Transportwege. Abfall-Reduzierung dank Einzelstückfertigung. <br>E-Mail: [info@calvendo.com](mailto:info@calvendo.com) • [www.calvendo.com](http://www.calvendo.com)

