

# Lagerkochbuch.ch



## Lagertee mit Zitrone, weniger Zucker

von Ruedi Horath

Mengen für 50 Personen

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

40 Liter Wasser	Kochen
200 Teebeutel Teebeutel	ins kochende Wasser geben
2.5 kg Zucker	süßen
15 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.