

■ ■ Wassermelone-Basilikum Splash

Sommer | Ziehzeit: 2 Stunden | 1 Liter

ZUTATEN

- 200 g Wassermelone (gewürfelt)
- 5 frische Basilikumblätter
- 1 Limettenscheibe
- 1 L Wasser

ZUBEREITUNG

Wassermelone leicht andrücken, mit Basilikum und Limette in die Karaffe geben. Mit Wasser auffüllen. 2 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.

■ ■ Gurke-Minze-Limette Cooler

Sommer | Ziehzeit: 1–2 Stunden | 1 Liter

ZUTATEN

- ½ Salatgurke (in Scheiben)
- 8 Minzblätter
- 1 Limette (in Scheiben)
- 1 L Wasser

ZUBEREITUNG

Gurke und Limette schichten. Minze zwischen den Händen reiben, dazugeben. Mit Wasser auffüllen, 1-2 Std. ziehen lassen.

■ ■ Erdbeere-Rosmarin Infusion

Sommer | Ziehzeit: 2 Stunden | 1 Liter

ZUTATEN

- 8 Erdbeeren (halbiert)
- 2 Rosmarinzweige
- 1 TL Honig (optional)
- 1 L Wasser

ZUBEREITUNG

Erdbeeren andrücken, mit Rosmarin in die Karaffe geben. Optional Honig in warmem Wasser lösen und untermischen. 2 Std. ziehen lassen.

■ ■ Mango-Ingwer Tropical

Sommer | Ziehzeit: 3–4 Stunden | 1 Liter

ZUTATEN

- ½ reife Mango (gewürfelt)
- 3 cm Ingwer (dünne Scheiben)
- 1 Orangenscheibe
- 1 L Wasser

ZUBEREITUNG

Mangowürfel und Ingwerscheiben in die Karaffe geben. Orangenscheibe dazu, mit Wasser auffüllen. 3-4 Std. ziehen lassen.

■ Pfirsich-Lavendel Traum

Sommer | Ziehzeit: 2–3 Stunden | 1 Liter

ZUTATEN

- 2 reife Pfirsiche (in Spalten)
- ½ TL getrockneter Lavendel
- 1 Zitronenscheibe
- 1 L Wasser

ZUBEREITUNG

Pfirsiche andrücken. Lavendel in Tee-Ei füllen, mit Pfirsich und Zitrone in die Karaffe. 2-3 Std. ziehen lassen.

❄️ ■ Blutorange-Zimt Wärmer

Winter | Ziehzeit: 3–4 Stunden | 1 Liter

ZUTATEN

- 2 Blutorange (in Scheiben)
- 1 Zimtstange
- 3 Nelken
- 1 L Wasser (lauwarm)

ZUBEREITUNG

Blutorangenscheiben mit Zimtstange und Nelken in die Karaffe. Mit lauwarmem Wasser auffüllen. 3-4 Std. bei Raumtemperatur ziehen lassen.



Cranberry-Orange Immunbooster

Winter | Ziehzeit: 3–4 Stunden | 1 Liter

ZUTATEN

- 50 g frische Cranberries
- 1 Orange (in Scheiben)
- 3 cm Ingwer (gerieben)
- 1 L Wasser

ZUBEREITUNG

Cranberries halbieren, mit Orangenscheiben und geriebenem Ingwer in die Karaffe. Mit Wasser auffüllen. 3-4 Std. ziehen lassen.



Apfel-Zimt-Kardamom Klassiker

Winter | Ziehzeit: 3 Stunden | 1 Liter

ZUTATEN

- 1 Apfel (dünne Scheiben)
- 1 Zimtstange
- 3 Kardamomkapseln
- 1 L Wasser

ZUBEREITUNG

Apfelscheiben schichten, Zimtstange und leicht geöffnete Kardamomkapseln dazu. Mit Wasser auffüllen. 3 Std. ziehen lassen.



Granatapfel-Rosmarin Elixier

Winter | Ziehzeit: 2–3 Stunden | 1 Liter

ZUTATEN

- Kerne von ½ Granatapfel
- 2 Rosmarinzweige
- 1 Orangenscheibe
- 1 L Wasser

ZUBEREITUNG

Granatapfelkerne andrücken, mit Rosmarin und Orange in die Karaffe. Mit Wasser auffüllen. 2-3 Std. ziehen lassen.

1/2



Birne-Vanille-Sternanis

Winter | Ziehzeit: 4+ Stunden | 1 Liter

ZUTATEN

- 1 reife Birne (dünne Scheiben)
- ½ Vanilleschote (aufgeschlitzt)
- 1 Sternanis
- 1 L Wasser

ZUBEREITUNG

Birne schichten, Vanilleschote und Sternanis dazu. Mit Wasser auffüllen. 4 Std. oder über Nacht ziehen lassen.

Hat dir das Buch gefallen?

Wenn dir die Rezepte gefallen haben,
würde ich mich sehr über eine kurze
Bewertung auf Amazon freuen.

Eine ehrliche Rezension hilft anderen
Lesern, das Buch zu entdecken.

Jetzt bewerten auf Amazon.de

amazon.de/dp/B0C2SPYX5F

Vielen Dank!