



## ***Teatime***

Die Tage werden kürzer, das Wetter kälter und schneller als man glaubt, steht wieder einmal Weihnachten vor der Tür. Der Duft von Tannenzweigen, Keksen und verschiedenen Tees liegt in der Luft. Wer vor den Regalen eines Teegeschäftes steht, mag sich wundern, wie viele Sorten es schon gibt. Eine Tasse dampfender Tee ist die ideale Pause im hektischen Alltagstrubel.

Damit man den vollen Genuss erleben kann, soll man auf die richtige Zubereitung achten:

- Nur Tee verwenden, der in gut schließenden Behältern aufbewahrt wurde.
- Kanne sauber halten (kein Geschirrspüler) und zum Vorwärmen mit heißem Wasser ausspülen.
- Die richtige Menge an Tee beachten- Faustregel: ein Teelöffel bzw. – beutel pro Tasse
- Mit kochend heißem Wasser aufgießen.
- Ziehdauer:
  - Schwarztee: 6- 10 Minuten
  - Grüner Tee: 2-3 Minuten
  - Früchtetee: ca. 10 Minuten
  - Rotbuschtee: 5 Minuten
  - Kräutertee: 6 – 10 Minuten

## **Einige Rezepte zum Ausprobieren**

### **Weihnachtskinder -Punsch**

½ Liter Apfelsaft, klar

¼ Liter **Tee (Früchtetee)**

1 Orange(n)

1 Zitrone(n)

1 TL **Zimt**

4 Gewürznelken

2 EL Honig

## Zubereitung

---

Apfelsaft, Tee und den Saft von Zitrone und Orange vermischen und erhitzen. Zimt und Nelken hinzufügen, kurz aufkochen lassen und mit Honig nach Belieben süßen. Vor dem Servieren die Nelken entfernen.

## Schneegestöber

- 2 Äpfel, säuerlich
- 250 ml Likör, Kirschlikör
- 500 ml Tee, schwarzer, mittelstark
- 50 g Zucker
- 1 Pkt. Vanillezucker
- 500 ml Orangensaft, frisch gepresst
- 125 ml Zitronensaft, frisch gepresst

## Zubereitung

---

Äpfel schälen, achteln, in kleine Stücke schneiden und über Nacht im Kirschlikör ziehen lassen. Den Zucker und Vanillezucker im heißen Tee auflösen. Säfte zum Tee geben und alles bis kurz vor dem Sieden erhitzen. Apfelstücke mit dem Kirschlikör dazu geben und heiß servieren.

Ideal zum Aufwärmen nach einem Winterspaziergang.

Gutes Gelingen!

