REZEPT FÜR BIRNEN-JASMIN-TEE MIT VANILLE

BIRNEN-JASMIN-TEE MIT VANILLE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 1 Glas | 10 Min.

Zutaten

- 1 TL Jasmin-Teeblätter
- 1/4 Williams Christbirne
- 1/2 Vanilleschote
- Saft von 1 Zitrone
- 1 TL SweetFamily Weißer Teezucker

4179

ZUBEREITUNG

82	1	18	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Portion	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. 250 ml Wasser auf 80°C erhitzen. Den Topf vom Herd nehmen und die Jasmin-Teeblätter hineinschütten. Die längs halbierte Vanilleschote auskratzen und das Mark hinzugeben. 3-5 Minuten ziehen lassen.

2. Williams Christbirne waschen und entkernen. Das Birnenviertel in fächerförmige Scheiben schneiden und mit dem Zitronensaft in ein Teeglas geben. Den Tee durch ein Sieb in das Glas gießen. Die Vanilleschote hinzu geben und mit Teezucker süßen. Tee heiß genießen.