

REZEPT FÜR EARL GREY-ORANGENTEE



EARL GREY-ORANGENTEE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 4 Gläser | 10 Min.

Zutaten

- 1 Bio-Orange
- 30 g Orangeat
- 2 TL Fenchelsamen
- 2 getrocknete Lorbeerblätter
- 1 Rosmarinzweig
- 1 EL Earl Grey-Tee
- ca. 4 TL SweetFamily Weißer Teezucker



4641

ZUBEREITUNG

1. Orange heiß waschen, Schale mit einem Sparschäler so dünn abschälen, dass keine weiße Haut daran hängt. 4 kleine Orangenspiralen beiseitelegen. Orangeat fein hacken. Fenchelsamen und Lorbeerblätter in einem Mörser grob zerstoßen. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Alle Zutaten mit Earl Grey-Tee in eine vorgewärmte Teekanne geben.

2. 600 ml Wasser zum Kochen bringen. Teemischung damit überbrühen und mindestens 4 Minuten ziehen lassen. Orangenspiralen auf Gläser verteilen, durch ein Sieb dazugießen. Nach Geschmack mit [Teezucker](#) süßen.

Tipp:

Den Tee nach Geschmack mit aufgeschäumter Milch servieren.