

REZEPT FÜR FRÜCHTE-CHAI-TEE



FRÜCHTE-CHAI-TEE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 4 Tassen | 15 Min.

Zutaten

- 1 säuerlicher Apfel (z.B. Cox Orange, Holsteiner Cox)
- 2 Bio-Mandarinen
- 40 g getrocknete Aprikosen
- 40 g getrocknete Sauerkirschen
- 1 Zimtstange
- 2 Sternanis
- 2 Gewürznelken
- 1 TL Kümmel
- ca. 4 TL SweetFamily Brauner Teezucker



3074

ZUBEREITUNG

1. Apfel und Mandarinen heiß waschen. Apfelschale dünn abschälen, in 4 Stücke schneiden und beiseite legen. Apfel halbieren, entkernen und in 1/2 cm große Würfel schneiden. Mandarinschale in feinen Zesten abziehen. Aprikosen würfeln. Sauerkirschen fein hacken.

2. Zimtstange in Stücke brechen, mit übrigen Gewürzen in einen Mörser geben und grob zerstoßen.

3. Gewürze, Apfelstücke, Mandarinzesten und Trockenfrüchte in den großen Einsatz einer vorgewärmten Teekanne füllen und mit ca. 800 ml kochendem Wasser aufgießen. Tee ca. 8 Minuten ziehen lassen. Inzwischen Mandarinen auspressen, Saft in die Teekanne gießen.

4. Apfelschale auf Teetassen verteilen. Tee darauf gießen und nach Geschmack mit [Braunem Teezucker](#) süßen. Heiß servieren.

Tipp:

Nach Geschmack heiße Milch dazu reichen.