

# Rezept für Zitronengras-Grüntee mit Milch



## Zutaten

für 4 Gläser | Zubereitung ca. 15 Min. | Schwierigkeit Einfach | 49 kcal pro Portion

- 7 Zitronengrashalme
- 4 Beutel Grüner Tee
- 4 Stück SweetFamily Fairtrade Rohrzuckerwürfel
- 1 Limette (unbehandelt)
- 1 Vanilleschote
- 200 ml Vollmilch

## Zubereitung

1. Drei Zitronengrashalme klein schneiden und mit den Teebeuteln in eine Teekanne geben. Mit 800 ml siedendem Wasser aufbrühen und 5 Minuten ziehen lassen. Restliches Zitronengras längs halbieren und als Dekoration auf vier hitzebeständige Gläser verteilen.
2. Fairtrade Rohrzuckerwürfel an der Limettenschale reiben bis er das Aroma aufgenommen hat. Zucker auf die Gläser verteilen. Limettensaft auspressen und dazu zugießen.
3. Vanilleschote längs aufschneiden und auskratzen. Milch in einem Topf erhitzen und aufschäumen. Vanillemark kurz unter den Milchschaum rühren. Tee abseihen, heiß in die Gläser gießen. Milchschaum darauf gießen und sofort servieren.