SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: kontakt@schluerf.de Tel: +49 (0) 30 - 28 47 00 68 Web: https://schluerf.de/



Rose Berry Love Tea

Portionen: 1 Personen

Zutaten

200 ml (Hibiskus)-Früchtetee

20 ml Rosensirup

30 ml Himbeer- oder Erdbeerpüree

5 ml Vanillesirup

Essbare Blüten zur Garnitur

Herzstreusel zur Dekoration

Schritt für Schritt:

1. Bringen Sie frischen Hibiskus-Früchtetee zum Aufguss und lassen Sie ihn 8 bis 10 Minuten ziehen, bis sich ein intensives Aroma und eine kräftige Farbe entwickelt.

2. Geben Sie den Tee in ein Teesieb oder verwenden Sie Teebeutel und übergießen Sie ihn mit dem heißen Wasser. Lassen Sie den Tee 2 bis maximal 3 Minuten ziehen.

3. Geben Sie den Rosensirup und Vanillesirup in eine vorgewärmte Tasse oder ein Glas und gießen Sie den

heißen Tee darüber. Anschließend rühren Sie das fruchtige Beerenpüree unter, sodass sich alle Aromen harmonisch verbinden.

4. Krönen Sie Ihren Love Tea mit essbaren Blüten und herzförmigen Streuseln – das macht ihn nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch zu einem verführerischen Erlebnis.

5. Sofort heiß genießen – oder die Zubereitung abkühlen lassen und als eisgekühlte Variante servieren.