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/



Frau Hinrichs' Apfel-Zimt-Tee – warmer Früchtetee mit Apfel & Zimt

Portionen: 1 Personen

Zutaten

1 Büdel BIO Frau Hinrichs Red Berry

250 ml heißes Wasser

0.5 Tasse(n) frischer Apfel

1 kleine Zimtstange

1 Teelöffel Honig, optional

Schritt für Schritt

1.

Den halben Apfel waschen und in möglichst dünne Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben zusammen mit der Zimtstange in eine große Tasse geben

2.

Das Wasser sprudelnd aufkochen und direkt über Apfel und Zimt gießen. Den Büdel Frau Hinrichs Red Berry dazugeben und den Tee 7 Minuten ziehen lassen.

3.

Den Büdel herausnehmen. Wer seinen Tee etwas süßer mag, kann jetzt einen Teelöffel Honig einrühren.

4.

Die Apfelscheiben und die Zimtstange einfach in der Tasse lassen. So kann der Apfel noch etwas Aroma an den Tee abgeben und sieht gleichzeitig schön in der Tasse aus.

Rezeptvarianten

1.

Apfel-Zimt-Tee mit Orange:

Ein paar dünne Streifen Orangenschale ergänzen die fruchtigen Noten von Frau Hinrichs Red Berry und bringen eine frische Zitrusnote in die Tasse. Einfach zusammen mit Apfel und Zimt aufgießen.

2.

Apfel-Zimt-Tee mit Vanille:

Wenn du es etwas weicher und süßer magst, passt ein kleines Stück Vanilleschote sehr gut zu Apfel, Zimt und

den roten Fruchtnoten des Tees.

3.

Apfel-Beeren-Tee:

Für noch mehr Frucht kannst du zusätzlich ein paar frische Himbeeren oder Johannisbeeren in die Tasse geben. Die Beeren greifen den Waldfruchtcharakter von Frau Hinrichs Red Berry auf und machen den Tee noch fruchtiger.

4.

Pro-Tipp

Den Apfel möglichst dünn schneiden: Je dünner die Apfelscheiben sind, desto leichter geben sie während der Ziehzeit ihr Aroma an den Tee ab. Besonders schön sieht der Apfel-Zimt-Tee in einer großen, klaren Tasse aus, in der die roten Fruchtnoten, Apfelscheiben und Zimtstange zur Geltung kommen.