

EARL GREY-ORANGENTEE



EARL GREY-ORANGENTEE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 4 Gläser: | 0 Min.

Zutaten

- Schale 1 Bio-Orange
- 30 g Orangeat
- 2 TL Fenchelsamen
- 2 getrocknete Lorbeerblätter
- 1 Rosmarinzweig
- 1 EL Earl Grey Teeblätter
- Löffelweise Weißer Teezucker



133

ZUBEREITUNG

Die Schale der Orange dünn mit einem Sparschäler ohne weiße Haut abschälen. 4 kleine Orangenspiralen beiseitelegen. Orangeat fein hacken. Fenchelsamen und Lorbeerblätter in einen Mörser geben und grob zerstoßen. Rosmarin mit kaltem Wasser abspülen und trocken schütteln. Alle Zutaten mit den Earl Grey Teeblättern in eine vorgewärmte Teekanne geben.

500 ml Wasser zum Kochen bringen. Die Teemischung damit überbrühen und mindestens 4 Minuten ziehen lassen.

[Teezucker](#) nach Geschmack in die Teegläser geben. Orangenspiralen dazugeben. Den Tee durch ein Sieb in die Gläser füllen.

Tipp:

Den Tee nach Geschmack mit aufgeschäumter Milch servieren.

Obst: Orange