

REZEPT FÜR HEIDELBEERTEE



HEIDELBEERTEE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 6-8 Becher | 30 Min.

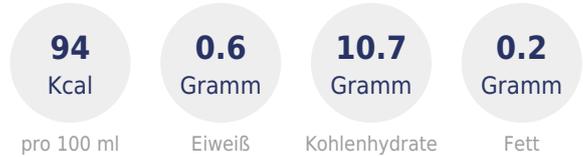
Zutaten

- 300 g Heidelbeeren (frisch oder TK)
- 50 g SweetFamily Feiner Zucker
- 3 Orangen (davon 1 Bio-Frucht)
- 3 Beutel schwarzer Tee (z.B. Assam)
- 150 g SweetFamily Weißer Teezucker
- 5 Nelken
- 1/2 Zimtstange
- 400 ml Holundersaft
- 50 ml Rum



2310

ZUBEREITUNG



1. Frische Beeren verlesen, waschen und abtropfen lassen (gefrorene antauen lassen). Mit Zucker mischen und beiseite stellen, bis die Früchte Saft gezogen haben. Inzwischen Bio-Orange heiß waschen, Schale dünn abschälen. Alle Orangen auspressen.
2. Tee mit 1 l kochendem Wasser übergießen und ca. 5 Minuten ziehen lassen, dann Beutel entfernen. Orangenschale, Weißen Teezucker und Gewürze zufügen und so lange rühren, bis sich der Teezucker aufgelöst hat.
3. Orangen- und Holundersaft, Rum und Heidelbeeren mit Flüssigkeit zufügen. Getränk erneut erwärmen, nochmals einige Minuten ziehen lassen und heiß servieren.