



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

HIBISKUS-EISTEE



HAUPTZUTAT

Tee

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 30 Minuten

PORTIONEN

2-4

ZUTATEN

- 1 Vanilleschote, halbiert, Mark ausgekratzt
- Abrieb einer Orange
- ½ Tasse getrocknete Hibiskusblüten
- 12 Hibiskusteebeutel
- ½ Tasse Zucker
- 1 l Wasser
- Essbare Blüten zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- 1) Das ausgekratzte Vanillemark in einen mittelgroßen Profitopf von Le Creuset geben und die Vanilleschote, den Orangenabrieb, Hibiskusblüten, Teebeutel, Zucker und Wasser hinzufügen. Zum Kochen bringen und bei niedriger Temperatur 5 Minuten köcheln lassen.
- 2) Auf Raumtemperatur abkühlen (für ca. 30 Minuten). Durch ein feinmaschiges Sieb in einen großen Krug abseihen und abkühlen lassen.
- 3) In einer Teekanne von Le Creuset kalt auf Hibiskus-Eisteewürfeln und mit essbaren Blüten als Garnitur servieren.

Tipp:

Um zu verhindern, dass der Tee an Geschmack verliert, wenn er auf normalen Eiswürfeln serviert wird, verdoppeln Sie Ihr Teerezept, füllen die Hälfte des Tees in eine Eiswürfelform und frieren ihn ein.

Copyright Bild/Rezept © 2024 Le Creuset

www.lecreuset.com