

Earl Grey-Orangentee

Schwierigkeit:

Leicht

Menge:

4 Tassen

Dauer:

5 Minuten

Garzeit:

4 min

Kategorie:

Getränke

Herkunft:

Ursel

Zutaten

- Schale einer Bio-Orange
- 30 g Orangeat alt: 1 TL Orangenzucker
- 2 TL Fenchelsamen
- 2 getrocknete Lorbeerblätter
- 1 Rosmarinweig od. getr. Rosmarin
- 1 EL Earl Grey-Teeblätter od 2 Teebeutel
- Brauner Kandiszucker nach Geschmack

<WRAP half column>

Anleitung

Die Orange dünn mit dem Sparschäler schälen. 4 Orangenspiralen zur Deko beiseite legen. Orangeat fein hacken. Fenchel und Lorbeer in einem Mörser grob zerstoßen und am besten in einen Teebeutel geben. *Alle Zutaten in eine Kanne geben und mit 1 l kochendem Wasser übergießen. 4 min. ziehen lassen und auf 4 Tassen verteilen. Orangenspiralen dazugeben und nach Belieben mit Kandis (sicher schmeckt auch Honig) süßen. Wer mag, nimmt noch Milch dazu. ===== Bilder =====* Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden ===== Kommentare ===== Kommentare zum Rezept (Abwandlungen etc.) ===== Quelle ===== Ursel

From:

<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**

Permanent link:

https://rezepte.basti.rocks/rezepte/earl_grey-orangentee/index?rev=1645280778

Last update: **2022/02/19 15:26**

