

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 Rosmarinzweig 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

