



seit 1873

Cilles
TEE

Punschrezepte

Heißes Apfel-Fruchtchen

Für ein Teeglas à 300ml

Zeitaufwand: 10 min



Zutaten:

1 Tea Diamond® EILLES TEE Apfel Früchte

½ säuerlicher Apfel (z.B. Elstar)

150 ml Wasser

100 ml Holundersaft

1 Sternanis

1 TL Akazienhonig

Wareneinsatz:



0,31€

0,19€

0,49€

0,20€

0,10€

1,29€

Zubereitung:

1. Vom (gewaschenen) Apfel das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch zu feinen Apfelscheiben hobeln, oder in Würfel schneiden. Wasser, Holundersaft, und Sternanis in einen kleinen Topf geben und 1-2 Minuten köcheln.
2. Den Tea Diamond® und Apfelscheiben- oder Würfel in den köchelnden Sud geben und 5- 10 Minuten ziehen lassen. Den Pyramidenbeutel und Sternanis entfernen.
3. Den Apfel-Holunder-Früchtepunsch in ein hitzebeständiges Glas oder einen Becher füllen und mit Akazienhonig süßen.
4. Gleich servieren!

Unverbindliche Preisempfehlung: 4,50€

Englischer Winterpunsch

Für ein Teeglas à 300ml

Zeitaufwand: 10 min



Unverbindliche Preisempfehlung: 3,90€
mit Mandelcrunch



Eilles

Zutaten:

1 Tea Diamond® EILLES TEE Bio English Breakfast	TEE
	0,33€
1 große Messerspitze gemahlene Kardamom	0,05€
130 ml Wasser	---
2 cl Mandelsirup	0,17€
120 ml Barista-Mandelmilch	<u>0,29€</u>
	0,84€

Wareneinsatz Mandelcrunch:

2 TL Mandelblättchen	0,10€
2 EL Zucker	<u>0,05€</u>

Zubereitung

1. Den Tea Diamond® und Kardamom in einen großen Becher geben. Mit kochend heißem Wasser übergießen. Den Tee 4-5 Minuten ziehen lassen.
2. Inzwischen die Mandelmilch im Milchschaumer aufschäumen. Den Pyramidenbeutel entfernen. Mandelsirup zum Tee zufügen. Mandelmilchschaum darüber geben und gleich servieren. Nach Belieben mit Mandelcrunch (siehe unten) servieren.

Dafür 2 TL Mandelblättchen in einer kleinen Pfanne unter Wenden goldbraun rösten und auf Backpapier geben. Etwas abkühlen lassen, Mandeln etwas zerbröseln und auf dem Backpapier zu einem 15 cm langen Streifen formen. 2 EL Zucker in einer kleinen Pfanne goldbraun karamellisieren und mit einem Löffel streifenartig über die Mandeln geben.

Heißer Kräutergarten mit Cranberry

Für ein Teeglas à 300ml

Zeitaufwand: 10 min



Unverbindliche Preisempfehlung: 4,20€



Eilles
T E E

Zutaten:

1 Tea Diamond® EILLES TEE Kräutergarten	0,31€
150 ml Wasser	---
100 ml Cranberrynektar	0,29€
20 g Soft-Cranberrys	0,30€
1 Bio-Zitronenspalte	<u>0,15€</u>
	1,05€

Zubereitung:

1. Wasser, Cranbeerynektar, Cranberries und Zitronenspalte in einen kleinen Topf geben und aufkochen. 1 Tea Diamond® in den kochenden Sud geben und 5-10 Minuten ziehen lassen. Den Pyramidenbeutel entfernen.

2. Den Punsch in ein hitzebeständiges Glas oder einen Becher füllen und nach Belieben zusätzlich mit Akazienhonig süßen. Gleich servieren!



seit 1873

Cilles

TEE

Viel Freude beim Zubereiten!