

Pressemitteilung



Der Kälte einheizen:

Leckere, heiße Tee-Drinks zum Aufwärmen und Genießen

Hamburg, November 2010: Die langen Wintermonate haben ihr ganz eigenes Flair: Jetzt gönnt man sich gemütliche Abende zu Hause und entspannt sich mit Familie und Freunden vor dem knisternden Kamin – oder genießt die kalte Jahreszeit in fröhlicher Runde auf den Wintermärkten. Auf jeden Fall gibt es keinen Grund zum Frieren, denn mit Tee kann man dem Winter genüsslich einheizen!

Das Kult- und Trendgetränk Tee bedeutet Genuss und Lebensqualität zugleich. Mit seinen zahlreichen wertvollen Inhaltsstoffen sorgt Tee nicht nur für Wohlbefinden, sondern auch für Behaglichkeit, Wärme und ein rundum angenehmes Gefühl. Die vielen verschiedenen Variationen Grüner, Schwarzer und Weißer Tees machen die Wintermonate erst richtig gemütlich. Und mit wenig Aufwand lassen sich auch verführerische Tee-Drinks zaubern, die eine schmackhafte Alternative zum üblichen Grog oder Glühwein sind: Mit einem „Gewürz-Teepunsch“, „Earl Grey-Grog mit Zauberschaum“, einer „Orangen-Granate(e)“ oder „Mount Kenya Delight“ kann man sich die langen, kalten Monate auf der Zunge zergehen lassen.

Wer sich von leckeren, heißen Tee-Drinks verzaubern lassen möchte, kann sich auf der Tee-Plattform für Verbraucher www.tea-up-your-life.de von diversen Tee-Rezepten inspirieren lassen.

(Rezepte in Kurzform auf Seite 2.)

Bei Veröffentlichung Beleg erbeten!

Weitere Informationen:

tea-up your life

Pressestelle Deutscher Teeverband e.V.

c/o

ipr, idee public relations GmbH

Große Elbstraße 145 f

22767 Hamburg

Tel.: 040-28 40 13-0, Fax: 040-28 40 13-40

e-Mail: info@tea-up-your-life.de

www.tea-up-your-life.de

Ansprechpartner: Antonia Glaue, Bettina Götsche



Rezepte „Heiße Tee-Drinks“:

(Mehr unter: <http://www.tea-up-your-life.de/rezepte/drinks.php>)

„Mount Kenya Delight “ – Heiße Schokolade mit Kenia-Tee

Zutaten für 2 Gläser: 2 TL Kenia-Tee oder 2 Beutel kräftiger Schwarztee, 50 g Zartbitter Schokolade, 100 ml Milch, 1 EL Kakao (oder nach Geschmack mehr Kakao), 2-3 TL brauner Zucker, 75 g Sahne, geriebene Muskatnuss oder Zimtpulver zum Bestreuen.

Zubereitung: Den Kenia-Tee oder die Teebeutel in einem kleinen Topf mit 300 ml kochendem Wasser überbrühen. 5 Minuten ziehen lassen, dann den Tee entfernen. Die Schokolade in kleine Stückchen brechen und im heißen Tee unter Rühren schmelzen. Milch, Kakao und Zucker dazugeben und alles erhitzen. Sahne steif schlagen. Die heiße Tee-Schokolade in 2 hitzefeste Gläser oder Tassen füllen und die Sahne darauf geben. Mit Muskatnuss oder Zimt bestreuen. Ganz heiß genießen! Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten.

„Orangen-Granate(e)“

Zutaten für 2 große Teegläser: 6 Kardamomkapseln, 30 g Ingwer, 3 Bio-Orangen, 1 kleiner Granatapfel, 400 ml Wasser, 6 TL Assam-Tee oder 6 Teebeutel, 7 TL Granatapfelsirup.

Zubereitung: Kardamomkapseln aus den Schalen lösen und grob zerstoßen. Den Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Schale von einer Orange dünn abschälen. 1/2 Orange in Scheiben schneiden. Restliche Orangen auspressen. Granatapfel halbieren. Die Hälften mit der Schnittfläche auf ein Arbeitsbrett legen. Die Schale rundherum kräftig mit einem Esslöffel klopfen, so lösen sich die Kerne ganz leicht aus den weißen Zwischenhäuten. Die herausgelösten Kerne in eine Schale geben. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Kardamomkapseln, Ingwer und Orangenschale in den Topf geben und 5-6 Minuten köcheln lassen. Tee hinzufügen und 3 Minuten mit dem Gewürzsud ziehen lassen. Tee durch ein Sieb gießen. Orangensaft ebenfalls durch ein Sieb gießen und zum Tee geben. Orangentee nochmals zum Sieden bringen. Mit Granatapfelsirup würzen. Granatäpfel und Orangenscheiben auf 2 Gläser verteilen. Tee aufgießen und sofort servieren. Zubereitungszeit: 25 Min.

„Gewürz-Teepunsch“

Zutaten für 4 Gläser: 1 Stück frischer Ingwer (3 cm), 1 TL Kardamomkapseln, 1 TL Nelken, 2 kleine Zimtstangen, 1 EL Sternanis, 2 TL Ostfriesen-Tee oder 2 Teebeutel.

Zubereitung: Ingwer schälen und klein schneiden. Mit Kardamom, Nelken, kleinen Zimtstangen und Sternanis in 900 ml Wasser 5 Minuten köcheln lassen. Durchsieben, den Sud dabei auffangen, erneut aufkochen und den Tee damit aufgießen. 3 Minuten ziehen lassen, durch ein Sieb gießen und den Gewürz-Punsch auffangen. Mit Kandis in Gläser füllen. In lange Zimtstangen Wunderkerzen stecken, in die Gläser geben, anzünden und sofort servieren.

„Earl Grey-Grog mit Zauberschaum“ (enthält Alkohol)

Zutaten für 4 Gläser: 3 TL Earl Grey oder 3 Teebeutel, 1 Ei, 1 Eigelb, 3 EL Puderzucker, 50 ml Weinbrand, 1 TL Kakao.

Zubereitung: Tee mit 125 ml kochendem Wasser übergießen und 3 Minuten ziehen lassen. Aufgussbeutel entfernen. Ei, Eigelb und Puderzucker mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig aufschlagen. Tee und Weinbrand hinzufügen und über einem heißen Wasserbad weiter schlagen bis eine cremige Masse entsteht. In Gläser füllen und mit Kakao bestäuben.