



Weihnachtlicher **Gewürztee**

Dieser Tee wärmt Körper und Geist in der Winterzeit.
Mit Schlagrahm garnieren und
mit Zimt bestreuen, dazu frische Waffeln, Magenbrot oder
selbstgemachte Weihnachtsguetzli servieren.

Zutaten

8 dl Wasser
2 Beutel Schwarztee
1 Gewürz-Beutel
(z. B. Sternanis, Nelken,
Zimtstange, Pfeffer
und Kardamom)
½ Orange, dünn
abgeschälte Schale
½ Zitrone, dünn
abgeschälte Schale
Rohzucker oder
Birnel zum Süssen
Williams zum
Aromatisieren

Zubereitung

Etwa 20 Minuten

- 1 Wasser aufkochen. Schwarztee, Gewürzbeutel, Orangen- und Zitronenschale beifügen, zugedeckt 6-8 Minuten ziehen lassen.
- 2 Tee absieben, mit Rohzucker oder Birnel süssen.
- 3 Gewürztee durch ein Sieb giessen, in Gläser oder Becher abfüllen und mit Williams aromatisieren.

Tipp

Für Kinder den Schnaps durch Orangensaft ersetzen.