



Teegarten

Teefachgeschäft

Hohenbrunnerstr. 14

85521 Riemerling

Tel.: 089 - 54 87 99 88

Fax 089 - 54 87 99 89

www.info@tee-imtrend.de

Zubereitung von:

Schwarzer Tee & aromatisierter Schwarztee:

ca 12 - 15 gr. 4 - 5 TL) Teeblätter mit 1ltr. heißem Wasser
(je nach Blattstärke, bzw. Teesorte) überbrühen.

Anregend: 2 - 3 Minuten ziehen lassen

Beruhigend: 3 - 5 Minuten ziehen lassen

Abgießen, je nach Geschmack süßen oder mit
Milch oder Rum verfeinern.

Grüner Tee & aromatisierter Grüntee :

Wasser zum Kochen bringen. Je nach Teesorte auf ca 70 - 85 Grad
Celsius abkühlen lassen.

10 - 15 gr. (4 - 6 TL) Teeblätter mit 1ltr. Wasser übergießen und
2 - 3 Minuten ziehen lassen.

Abseihen und nach Geschmack mit weißem Kandis süßen.

Bei vielen Grünteesorten kann man eine 2. Aufguss machen,:

Nicht bei aromatisierten. Tees

(weniger Koffein, für Leute die viel Grüntee trinken).

Lapacho Tee:

1 Liter Wasser zum Kochen bringen, ca 2 EL Lapacho Tee zugeben.

5 Minuten köcheln lassen, dann weiter 15 Minuten ziehen lassen.

Lauwarm in kleinen Schlucken trinken.

Rooibusch + Grüner Rooibusch:

1 ½ - 2 EL Rooibusch mit 1 Ltr. heißem Wasser übergießen.

5 - 7 Minuten ziehen lassen.

Abseihen je nach Geschmack mit Kandis oder Honig süßen.

Honeybusch:

1 ½ bis 2 EL Honeybusch mit 1 Ltr. Heißem Wasser überbrühen.

10 - 15 Minuten ziehen lassen.

Abgießen und nach Geschmack mit Kandis oder Honig süßen.

Früchtetee:

ca 30 gr. (3 - 5 EL) Fruchtemischung mit 1 Ltr. Kochendem Wasser überbrühen.

10 - 15 Minuten ziehen lassen.

Abgießen, je nach Geschmack süßen.

Von vielen Früchteteesorten kann man den "Teersatz" in Müsli und Co. Verarbeiten.

Als Konzentrat (doppelte Teemenge) als Kaltgetränk mit Sprudel aufgegossen ein idealer Durstlöcher

Kräutertee:

je nach Volumen der Blüten und Blätter ca 5 - 10 gr. (3 - 6 EL) mit heißem Wasser übergießen

5 - 7 Minuten ziehen lassen.

Abgießen und nach Bedarf mit Honig oder Kandis süßen.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung

Und nun viel Freude beim Genießen