

REZEPTE

PURPLE-TEA-ESSIG

1 Flasche für 200 ml |

Zeitaufwand ca. 5 Minuten + 10 Tage Wartezeit

Zutaten:

150 g Apfel- oder Weißweinessig

15 g Purple Tea

20 g Rohrzucker

Anleitung:

1. Alle Zutaten in eine Flasche oder ein Glas geben. Verschließen und gut schütteln.
2. 10 Tage bei Zimmertemperatur ziehen lassen.
3. Die Flüssigkeit abseihen und in eine saubere Flasche füllen oder die Teeblätter in der Flasche lassen.
4. Kühl aufbewahren.

Tipp:

Wer die Flüssigkeit abseiht, sollte die Teeblätter nicht wegwerfen! Sie schmecken super als Beilage auf Sandwiches, in Salaten oder auf Hot Dogs.

Verwendung:

Der Essig schmeckt pur wunderbar zu Blattsalaten oder in Marinaden. Aufgegossen mit Mineralwasser wird aus dem Essig ein herrlich erfrischendes Getränk.

Geschmack:

Der Essig schmeckt fruchtig-beerig und ist angenehm rund im Geschmack. Die eingelegten Teeblätter sind wie Pickle-Gemüse und haben eine deutliche Beerennote.

KENIA-TEE SCHOKO-AUFSTRICH

für ca. 3 Gläser à 200 ml | Zeitaufwand ca. 30 Minuten

Zutaten:

200 g Schlagsahne

130 g Glukosesirup (im gut sortierten Lebensmittelhandel oder online bestellen)

190 g Zucker

3 g Kenia-Tee (Schwarztee), gemahlen (Teebeutel) oder als Blatt*

2 g Salz

25 g Butter

100 g Zartbitterkuvertüre, gehakt

* Hier gibt es zwei Varianten: gemahlene Tee verwenden, wenn der Tee im Aufstrich verbleiben soll. Das gibt einen kräftigeren Tee-Geschmack. Alle, die einen absolut glatten Aufstrich möchten, sollten Teeblätter verwenden. Diese werden später dann ausgesiebt.

Anleitung:

1. In einem Edelstahltopf Schlagsahne, Glukosesirup und Zucker bei mittlerer Hitze aufkochen.
2. Den Tee zugeben (gemahlen oder als Blatt)
3. Die Mischung bis 106 °C aufkochen. Dann Salz und Butter zugeben und wieder auf 106 °C aufkochen.
4. Den Topf vom Herd nehmen, ggf. die Teeblätter abseihen.
5. Kuvertüre in eine Edelstahlschüssel geben und mit der heißen Sahne-Mischung übergießen. Mit einem Spatel gründlich zu einer glatten und homogenen Masse verrühren. Dabei zügig arbeiten und darauf achten, dass keine Luft in die Masse geschlagen wird.
6. In sterilisierte Gläser abfüllen, sofort verschließen und abkühlen lassen.

Tipp:

Den Glukosesirup mit nassen Händen portionieren; der Sirup klebt sehr hartnäckig.

Verwendung:

Der Kenia-Tee Schokoladenaufstrich schmeckt toll auf Brot oder Brötchen. Man kann damit aber auch Plätzchen oder Pralinen füllen oder ihn zu Eis oder Desserts reichen.

Geschmack:

Der Aufstrich ist cremig-süß mit einer leicht herben Note. Der Tee gibt der Karamellcreme einen wunderbar malzigen Geschmack und harmoniert perfekt mit Zartbitterkuvertüre. Lässt man den gemahlene Tee in der Creme, sind die kleinen Tee-Stückchen ein Hingucker.

Bei Veröffentlichung des Rezeptes geben Sie bitte als Quelle **@teeverband.de** an.

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten.

Kontakt Öffentlichkeitsarbeit:



Kyra Schaper
PR-Referentin | PR Officer

tee • Deutscher Tee & Kräutertee Verband e.V.
German Tea & Herbal Infusions Association

Sonninstraße 28 | 20097 Hamburg

Tel: +49 40 23 60 16-34 | Fax: +49 40 23 60 16-11

Web: www.teeverband.de | Instagram: Tee zieht immer; #teeziehtimmer

2020 haben sich der Deutsche Teeverband e.V. und die Wirtschaftsvereinigung Kräuter- und Früchtetee e.V. zum Deutschen Tee & Kräutertee Verband e.V. zusammengeschlossen. Was uns verbindet ist die Faszination einer unvergleichlichen Genuskkultur, was uns antreibt ist die Leidenschaft für ein einzigartiges Naturprodukt.