



# Greuther Teeladen



REZEPTVORSCHLAG

## Mango Friends

# Mango Friends

|           |                                              |
|-----------|----------------------------------------------|
| 8 geh. TL | Mango Friends<br>Früchteteemischung (118604) |
| 1         | Orange                                       |
| 1         | Mango                                        |
| ca. 2 g   | frischer Ingwer                              |
| etwas     | frische Minze                                |
|           | Crushed Ice oder Eiswürfel                   |

Ingwer reiben und zusammen mit der Früchteteemischung mit 1 Liter kochendem Wasser aufgießen und mindestens 20 Minuten ziehen lassen. Eine große Kanne mit den Eiswürfeln füllen und den Tee darüber abgießen. Abkühlen lassen bis der Tee ganz kalt ist. Den Saft einer Orange auspressen und in den Tee geben. Mango würfeln und ebenfalls hinzufügen und mit den Minzblättern bestreuen. Spritziger Cocktail-Tipp: Den Eistee ohne Ingwer zubereiten und nach Belieben mit Prosecco verfeinern.



# Greuther Teeladen

REZEPTVORSCHLAG

## Bitter Lemon

# Bitter Lemon

|             |                                             |
|-------------|---------------------------------------------|
| 7-8 geh. TL | Bitter Lemon<br>Früchteteemischung (118599) |
| 1           | Bio Zitrone                                 |
| 1           | Bio Grapefruit                              |
| 2-3 Stängel | Rosmarin                                    |
|             | Crushed Ice oder Eiswürfel                  |

Die Früchteteemischung und den Rosmarin mit 1 Liter kochendem Wasser aufgießen und mindestens 15 Minuten ziehen lassen. Eine große Kanne mit Eis füllen und den Tee darüber gießen. Abkühlen lassen bis der Tee ganz kalt ist. Den Saft einer halben Zitrone und einer halben Grapefruit dazugeben. Mit den restlichen, in Scheiben geschnittenen Früchten und einem Rosmarinstängel garnieren, fertig. Cocktail-Tipp: Den Cocktail wie oben beschrieben zubereiten und mit Wodka verfeinern.



# Greuther Teeladen



REZEPTVORSCHLAG

## Engelskuss

# Engelskuss

|              |                                        |
|--------------|----------------------------------------|
| 6-7 gest. TL | Engelskuss<br>Grünteemischung (118601) |
| 1-3          | Maracujas                              |
| 2            | Zimtstangen                            |
| etwas        | Kardamompulver                         |
| 200 ml       | Maracujanektar                         |
|              | Crushed Ice oder Eiswürfel             |

Die Grünteemischung mit 1 Liter 75-80 °C heißem Wasser aufgießen und 3 Minuten ziehen lassen. Eine Kanne mit Eis füllen und den Tee darüber abgießen und abkühlen lassen. Das Mark samt Kernen aus den Maracujas kratzen und in den Tee geben. Zimtstangen und Kardamompulver dazugeben und verrühren. Alles mit Maracujanektar und Mineralwasser auffüllen und mit frischer Minze garnieren, fertig. Cocktail-Tipp: Für die prickelnde Note den Eistee nach Belieben mit Prosecco verfeinern.



# Greuther Teeladen



REZEPTVORSCHLAG

## Orange-Grapefruit

# Orange-Grapefruit

|            |                                                              |
|------------|--------------------------------------------------------------|
| 10 geh. TL | Orange-Grapefruit Tea & Tonic<br>Kräuterteemischung (118603) |
| 500 ml     | Tonic Water                                                  |
| 1          | Grapefruit                                                   |
| etwas      | Thymian                                                      |
|            | Crushed Ice oder Eiswürfel                                   |

Die Kräuterteemischung mit 1 Liter kochendem Wasser aufgießen, mindestens 15 Minuten ziehen und anschließend abkühlen lassen bis der Tee ganz kalt ist. Grapefruit in Scheiben schneiden und vierteln und zusammen mit dem Tonic Water dem Tee hinzufügen. Den Drink auf Eis und mit Thymian verziert servieren. Frische-Upgrade für die Abendstunden: Das Getränk wie oben beschrieben zubereiten und ca. 2 cl Gin je Glas hinzugeben. Gin&Tonic&Tea!





# Greuther Teeladen

REZEPTVORSCHLAG

## Türkischer-Apfeltee

# Türkischer Apfeltee

|             |                                                                    |
|-------------|--------------------------------------------------------------------|
| 6-8 geh. TL | Türkischer Apfeltee Joghurt-Limette<br>Früchteteemischung (118600) |
| 1           | Bio Limette                                                        |
| 1           | Bio Apfel (säuerlich)                                              |
| etwas       | Basilikum                                                          |
|             | Crushed Ice oder Eiswürfel                                         |

Die Früchteteemischung mit 1 Liter kochendem Wasser aufgießen und mindestens 40 Minuten ziehen lassen. Eine Kanne mit Eis füllen und den Tee darüber abgießen. Abkühlen lassen. Limette und Apfel in Scheiben schneiden und mit einer guten Handvoll Basilikumblätter zu dem kalten Tee geben und mindestens eine Stunde ziehen lassen, fertig. Spritziger Cocktail-Tipp: Den Eistee wie oben beschrieben zubereiten und nach Belieben mit trockenem Weißwein auffüllen.



# Greuther Teeladen

REZEPTVORSCHLAG

## Wolkenschieber

# Wolkenschieber

|            |                                               |
|------------|-----------------------------------------------|
| 10 geh. TL | Wolkenschieber<br>Früchteteemischung (118602) |
| 100 g      | Kirschen                                      |
| 1          | Handvoll frische Minze                        |
| 500 ml     | Mineralwasser<br>Crushed Ice oder Eiswürfel   |

Die Früchteteemischung mit 1 Liter kochendem Wasser aufgießen und mindestens 15 Minuten ziehen lassen. Eine Kanne mit Eiswürfeln füllen und den Tee darüber gießen. Abkühlen lassen bis der Tee ganz kalt ist. Die Kirschen entkernen und zu dem Tee geben. Mit Mineralwasser auffüllen und mit Minzblättern verzieren. Eiskalt servieren und genießen! Cocktail-Tipp: Den Eistee mit 20 ml süßem Kokoslikör verfeinern. Ein erfrischend-exotischer Cocktail für laue Sommerabende!