

Indischer Gewürztee

(ergibt 1 Liter Tee)

- 4 Teelöffel Assam Tee
- 1-2 Löffelspitzen Kardamom
- 1 Teelöffel Anis
- 3 Gewürznelken
- ½ Stange Zimt (zerbröselt)
- 2 Esslöffel Zucker
- 1 Liter heisses Wasser



Tee und Gewürze in Kanne geben. Mit dem heissen Wasser übergiessen und während ca. 5 Minuten ziehen lassen. Danach rühren und durch ein Teesieb direkt in die Tasse giessen.

Nach indischem Gebrauch wird dieser Tee mit frischer Milch getrunken. Man kann auch kandierte Früchte oder Kandiszucker dazu reichen.



Indischer Gewürztee

(ergibt 1 Liter Tee)

- 4 Teelöffel Assam Tee
- 1-2 Löffelspitzen Kardamom
- 1 Teelöffel Anis
- 3 Gewürznelken
- ½ Stange Zimt (zerbröselt)
- 2 Esslöffel Zucker
- 1 Liter heisses Wasser



Tee und Gewürze in Kanne geben. Mit dem heissen Wasser übergiessen und während ca. 5 Minuten ziehen lassen. Danach rühren und durch ein Teesieb direkt in die Tasse giessen.

Nach indischem Gebrauch wird dieser Tee mit frischer Milch getrunken. Man kann auch kandierte Früchte oder Kandiszucker dazu reichen.

Indischer Gewürztee

(ergibt 1 Liter Tee)

- 4 Teelöffel Assam Tee
- 1-2 Löffelspitzen Kardamom
- 1 Teelöffel Anis
- 3 Gewürznelken
- ½ Stange Zimt (zerbröselt)
- 2 Esslöffel Zucker
- 1 Liter heisses Wasser



Tee und Gewürze in Kanne geben. Mit dem heissen Wasser übergiessen und während ca. 5 Minuten ziehen lassen. Danach rühren und durch ein Teesieb direkt in die Tasse giessen.

Nach indischem Gebrauch wird dieser Tee mit frischer Milch getrunken. Man kann auch kandierte Früchte oder Kandiszucker dazu reichen.