

Rezept: Flambierter Orangentee

27. November 2017



Zutaten:

Rooibostee Vanille

Orange

Zuckerwürfel

Brauner Rum

Der flambierte Orangentee ist schnell gemacht und schmeckt trotzdem besonders. Pro Tasse einen gehäuften Teelöffel Rooibostee Vanille (oder einen Beutel) in eine Teekanne geben. Mit kochendem Wasser aufgießen und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Währenddessen die Orange abwaschen und mit Schale in Scheiben schneiden. In jede Tasse eine große Scheibe legen. Den Tee durch ein Sieb in die Tasse geben. Einen Löffel quer über die Tasse legen (oder eine Tassen-Feuerzange) und darauf einen Zuckerwürfel. Diesen mit ca. 2cl Rum übergießen.

Jetzt kommt der spannende Teil: wenn der Tee fertig gezogen und noch heiß ist, zünden Sie den rumgetränkten Zuckerwürfel an, lassen ihn karamellisieren und löschen ihn mit dem Tee ab. Umrühren

und genießen.

Einfach und schnell - **geht auch mit anderen Teesorten**, z.B. Lapacho, GrünerTee oder Weihnachtsteemischungen eignen sich. Rooibostee enthält übrigens kein Koffein, sodass er gut abends getrunken werden kann.

Einen Kommentar schreiben