ROOIBOS-TEE IM APFELBECHER

Zutaten (für ca. 8 Apfel-Becher):

- Wasser, dünne Apfelspalten, ganze Zimtstangen & Sternanis
- 350 ml kochendes Wasser
- 2–3 Btl. Rooibos-Tee
- 150 ml naturtrüber Apfelsaft
- 6–8 mittelgroße Äpfel
- Optional: etwas Zitronensaft



Zubereitung:

1. Eiswürfel vorbereiten: Apfelspalten, Zimt und Sternanis in Eiswürfelformen verteilen, mit Wasser auffüllen und im Tiefkühler vollständig durchfrieren lassen.
2. Tee kochen: Den Rooibos-Tee mit dem kochenden Wasser übergießen und 10 Minuten kräftig ziehen lassen. Die Teebeutel entfernen und den Tee komplett abkühlen lassen.
3. Äpfel aushöhlen: Von den Äpfeln oben einen Deckel abschneiden und das Innere mit einem Löffel aushöhlen (ca. 0,5 cm Rand stehen lassen). Wenn du sie nicht direkt befüllst, streiche die Innenseiten kurz mit Zitronensaft ein.
4. Servieren: Den abgekühlten Tee und den Apfelsaft in die ausgehöhlten Äpfel füllen. Zum Schluss in jeden Apfel-Becher einen vorbereiteten Gewürz-Eiswürfel geben und genießen!

Viel Spaß und genieße deinen Rooibos-Tee im Apfelbecher!

Tipp:
Wirf das ausgehöhlte Fruchtfleisch der Äpfel auf keinen Fall weg! Du kannst ein schnelles Apfelkompott daraus machen, zum Beispiel für unser Tiramisu-Rezept.

Gut zu wissen:
Da Rooibos-Tee koffeinfrei ist und die schmelzenden Gewürz-Eiswürfel ihr Aroma nur ganz langsam freigeben, ist dieser Drink wunderbar für die ganze Familie.

Meine Notizen: