

Die Fruchtigen



GEBRANNTER MANDELTRAUM

Zutaten

3 EL	Rosinen
1 kleiner	Apfel, entkernt, geviertelt
100 ml	Schlagsahne
16 TL	Gebraunte Mandeln (Arom. Früchtetee)*
600 ml	frisches, sprudelnd kochendes Wasser
1-2 TL	Tee-Kandis weiß* oder 2 TL Zimt-Zucker*
¼ TL	gemahlener Ceylon-Zimt

Zubereitung 2 Portionen

Rosinen waschen, in lauwarmem Wasser 10 Minuten einweichen, abgießen. ¾ des Apfels in kleine Stückchen und ¼ in Scheiben schneiden. Sahne steif schlagen. Früchtetee aufbrühen, 8 bis 10 Minuten ziehen lassen, abseihen. Rosinen, Apfel, Zucker und Zimt bzw. Zimt-Zucker in den Tee geben und kurz aufkochen. In Teegläser füllen und mit Schlagsahne und etwas Zimt dekorieren.



HEISSER ZIMT-APFEL MIT MARZIPAN

Zutaten

4 EL	Feiner Zimt-Apfel (Arom. Früchtetee)*
350 ml	frisches, sprudelnd kochendes Wasser
2-4 EL	Amaretto
60-80 g	Marzipanrohmasse
100 ml	Schlagsahne
	Vanille-Sahne Zucker*

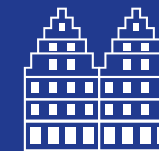
Zubereitung 4 Portionen

Früchtetee aufbrühen, 8 bis 10 Minuten ziehen lassen, abseihen. Sahne mit Vanille-Sahne Zucker steif schlagen. Amaretto leicht erwärmen, mit klein geschnittenem Marzipan cremig rühren und in ein Teeglas geben. Mit Früchtetee auffüllen und mit Vanillesahne dekorieren.

*aus unserem Sortiment



TEE
HANDELS
KONTOR
BREMEN



Heißer Punsch für kalte Tage

Anregend oder sanft –
raffiniert oder fruchtig



Kennen Sie schon unseren Newsletter?

Hier abonnieren unter [www.tee-handelskontor-bremen.de/
Marke/newsletter-abonnieren.html](http://www.tee-handelskontor-bremen.de/Marke/newsletter-abonnieren.html)



Besuchen Sie uns auf Facebook:

Tee-Handels-Kontor Bremen. Hier erfahren Sie Aktuelles und Wissenswertes über unsere Tees und das gesamte Sortiment.



Beratung:

Tel. 0421 - 338 70 70, Mo bis Fr 7.30 bis 17 Uhr.

Tee-Handels-Kontor Bremen – eine Marke der Holzapfel & Cie. KG – Dederlingstraße 10, 12107 Berlin.
www.Tee-Handelskontor-Bremen.de, www.Tee-Handelskontor-Bremen-Shop.de, www.Tee.jetzt

09/170001

Die Anregenden



ADMIRAL'S CUP® MIT HOLUNDER

Zutaten

4 cl	Cassis-Likör
1-2 EL	Tee-Krämelkandis braun*
	Saft einer Zitrone
100 ml	Apfelsaft
100 ml	Holunderbeerensaft
300 ml	Wasser
1 Msp.	Zimt
2 TL	Admiral's Cup® (Schwarztee)*
½	Orange unbehandelt
	Getrocknete Apfelfringe

Zubereitung 2 Portionen

Cassis-Likör mit Zucker, Zitronen-, Apfel- und Holunderbeerensaft, Zimt und Wasser aufkochen. Köcheln lassen, bis der Zucker sich gelöst hat. Tee in Papierfilter dazugeben, 5 Minuten ziehen lassen, wieder entfernen. Orange in Scheiben schneiden. Punsch mit zwei Orangenscheiben in Teegläser füllen, mit Apfelfringen dekorieren, servieren.

© Deutscher Teeverband



CRANBERRY-ORANGEN-DARJEELING

Zutaten

4 TL	Darjeeling Gold-Auslese (Schwarztee)*
800 ml	frisches, sprudelnd kochendes Wasser
2	unbehandelte Orangen oder 2 Orangen +2 TL Orangeback
4-6 EL	Cranberry-Sirup
2 TL	Tee-Krämelkandis weiß*
4	getrocknete Orangenscheiben
4 EL	Sanddorn-Cranberry Likör*

Zubereitung 4 Portionen

Schwarztee aufbrühen, 3 bis 5 Minuten ziehen lassen, abgießen. Orangen waschen, trocken tupfen. Schale einer halben Orange abreiben, Orangen auspressen. Saft und Abrieb erhitzen, mit Sirup und Kandis süßen. Tee und heißen Orangensaft in Teegläser füllen, mit getrockneten Orangenscheiben garnieren, mit Likör abrunden.

© Deutscher Teeverband



SCHWARZER GEWÜRZ-PUNSCH

Zutaten

3 cm	frischer Ingwer
1 TL	Kardamomkapseln
1 TL	ganze Nelken
2	kleine Zimtstangen
1 EL	Sternanis
1 EL	Tippy Assam Gold (Schwarztee)*
900 ml	frisches, sprudelnd kochendes Wasser
ca. 4 TL	Tee-Krämelkandis braun*
	Zitronen- oder Limettensaft

Zubereitung 4 Portionen

Ingwer schälen, klein schneiden. Zusammen mit Kardamom, Nelken, Zimtstangen, Sternanis und Wasser mindestens 5 Minuten köcheln lassen. Tee mit der kochenden Flüssigkeit aufbrühen, evtl. vor dem Aufbrühen Gewürze entfernen. 5 Minuten ziehen lassen, abseihen. Mit Kandis in Teegläser füllen.

© Deutscher Teeverband

*aus unserem Sortiment



FRIESEN-PUNSCH

Zutaten

5 TL	Friesische Sonntagsmischung (Schwarztee mit Vanillegeschmack)*
500 ml	frisches, sprudelnd kochendes Wasser
	Friesenkandis*

Zubereitung 2 Portionen

Schwarztee aufbrühen, 5 Minuten ziehen lassen, abseihen. Nach Belieben mit Friesenkandis süßen.



Die Raffinierten

GRÜNER INGWER-ZITRONENGRAS-PUNSCH

Zutaten

4 Stängel	Zitronengras
4 cm	frischer Ingwer
1 l	Apfelsaft
3 EL	Sencha Ingwer-Zitrone (Arom. Grüntee)*
2-3 EL	Tee-Krämelkandis weiß*
1	unbehandelte Zitrone

Zubereitung 4 bis 6 Portionen

Zitronengras vorbereiten, Stiele längs halbieren. Ingwer schälen, quer in Scheibchen schneiden. Apfelsaft mit Zitronengras und Ingwer aufkochen, 5 Minuten ziehen lassen. Grüntee hinzufügen, 3 bis 5 Minuten ziehen lassen. Flüssigkeit abseihen, Saft einer halben Zitrone zufügen. Restliche Zitrone in Scheiben schneiden. Punsch in Gläser füllen und vor dem Servieren mit Zitrone dekorieren.



OSTFRIESISCHE TEECREME

Zutaten

4	Eier
125 g	Zucker
7 Blatt	Gelatine
5-8 TL	Assam Vanille (Arom. Schwarztee mit Vanillegeschmack)*
500 ml	frisches, sprudelnd kochendes Wasser
4 cl	Vanille Rum*
125 ml	Sahne, geschlagen
	geröstete Mandelblättchen
	Teelikör*

Zubereitung 4 Portionen

Schwarztee aufbrühen, 5 Minuten ziehen lassen, abgießen, etwas abkühlen lassen. Eier trennen, Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Rum, lauwarmen Tee und eingeweichte Gelatine zugeben, im Wasserbad aufschlagen und abkühlen lassen. Wenn die Creme stockt, geschlagene Sahne unterheben, Masse kalt stellen. Mit Mandeln dekorieren und mit einem Schuss Teelikör servieren.

© Teekontor Greetsiel



FRIESENFREUDE ROYAL

Zutaten

5 TL	Friesenfreude (Arom. Früchtetee)*
500 ml	frisches, sprudelnd kochendes Wasser
2 EL	Vanille-Sahne Zucker*
100 ml	Schlagsahne
½	Päckchen Vanillezucker

Zubereitung 2 Portionen

Früchtetee aufbrühen, 10 Minuten ziehen lassen, abseihen, mit Vanille-Sahne Zucker süßen. Schlagsahne mit Vanillezucker aufschlagen. Tee in Tassen füllen, jeweils einen Esslöffel Vanillesahne auf die Oberfläche gleiten lassen. Zum Garnieren etwas Vanillezucker darüber streuen. Auf friesische Art gießen und nicht umrühren.

*aus unserem Sortiment

Die Sanften



FRUCHTIGER KRÄUTERHIMMEL®

Zutaten

5 gehäufte TL	Kräuterhimmel® (Kräutertee)*
500 ml	frisches, sprudelnd kochendes Wasser
250 ml	Orangensaft
	Schale von 1-2 Orangen oder 1x Orangeback
3-5 TL	Orange in Akazienhonig*
	Vanille Rum*

Zubereitung 2 – 3 Portionen

Kräutertee aufbrühen, 5 bis 8 Minuten ziehen lassen. Orangensaft mit Honig süßen und zusammen mit geriebener Orangenschale oder Orangeback erhitzen. Tee abseihen, heißen Orangensaft hinzufügen, mit Vanille-Rum abschmecken.



HEISSER ROOIBOS-TRAUM

Zutaten

8-10 TL	Rooibos Apfel-Amaretto (Arom. Kräutertee)*
500 ml	frisches, sprudelnd kochendes Wasser
250 ml	Apfelsaft
1	unbehandelte Zitrone
	Tee-Kandis weiß*
1	Apfel in kleinen Stücken
	Amaretto

Zubereitung 3 Portionen

Rooibos-Kräutertee aufbrühen, 5 bis 8 Minuten ziehen lassen, abseihen. Apfelsaft mit Zitronensaft, Zitronenschale, Apfelstückchen und Kandis erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Zum heißen Rooibos geben, mit Amaretto abrunden.



FRÜCHTETEEPUNSCH WINTERGLÜCK®

Zutaten

5 gehäufte TL	Winterglück® (Früchtetee)*
500 ml	frisches, sprudelnd kochendes Wasser
2-4 TL	Vanille in Akazienhonig*
500 ml	Rotwein
	Orangensaft frisch gepresst

Zubereitung 4 Portionen

Früchtetee aufbrühen, 8 Minuten ziehen lassen, abseihen, mit Honig süßen. Anschließend zusammen mit Rotwein erhitzen, jedoch nicht kochen lassen. Abschmecken mit Orangensaft.



*aus unserem Sortiment