

Die Zubereitung von friesischem Früchtetee



Teekontor **Nordfriesland**

25856 Hattstedt · Lehmkuhlenweg 10
Tel: 04846 / 1523 Fax: 1785

<http://www.teekontor-nf.de>
info@teekontor-nf.de

Die Grundregel für richtig aufgebühtem Früchtetee:



ie nehmen einen gehäuften Esslöffel (zwei geh. Teelöffel) Früchtetee auf 1/4 Liter Wasser, füllen die gewünschte Teemenge in einen Filter (Stoff, Papier, Dauerfilter) oder einfach nur so lose in die Kanne (der Tee kann sich so am besten entfalten) und gießen mit kochendem Wasser auf. Die Mindestziehzeit sollte 5 Minuten nicht unterschreiten (damit sich die Früchte entfalten können). Die gebräuchlichste Ziehzeit ist 10 Minuten – sie können den Tee aber auch in der Kanne lassen; die letzte Tasse schmeckt dann am besten. Unser Früchtetee zieht nicht bitter aus, wie z. Beispiel schwarzer- oder grüner Tee.

Leicht süßen können Sie den Früchtetee schon während des Aufbrühens, oder nachträglich, wenn Sie nicht wissen, wieviel Zucker Sie zugeben möchten. Zucker muß nicht sein, da unsere Früchteteesorten auch ohne Zucker sehr gut schmecken. Nun liegt es an Ihnen, den so zubereiteten Früchtetee zu „veredeln“. Da könnte infrage kommen: Rum, Arrak oder beides, Rotwein oder Traubensaft (wenn kein Alkohol gewünscht wird); auch Zimt, Nelken und Zitronenschalen können gut zur Veredelung genommen werden. Versuchen Sie mal aus dem „Saft“ ein Gelee, unter Zugabe von Gelierzucker oder Pektin, herzustellen! Es schmeckt ausgezeichnet, bedarf allerdings ein wenig mehr Aufwand!

Benötigen Sie zusätzliche Information, fragen Sie in unseren Teefachgeschäften unsere Verkäuferinnen, oder informieren Sie sich auf unserer Homepage unter

<http://www.teekontor-nf.de>

oder mailen Sie uns info@teekontor-nf.de

Selbstverständlich können Sie uns auch unter unserer Fax-Nr. 04846 / 17 85 Tag und Nacht, per Telefon 04846 / 15 23 von Montag bis Freitag 7.00 – 12.00 / 13.00 – 16.00 Uhr erreichen.

Außerhalb der Geschäftszeiten läuft ständig ein Anrufbeantworter.