



Hooksielier Lädchen

Mode & Mee(h)r

Die richtige Teezubereitung

Schwarzer Tee

Pro Liter Wasser benötigen Sie ca. 12-18 g schwarzen Tee. Bei Broken Tees reichen oft schon 10g.

Das Wasser sollte kochend über den Tee gegossen werden. Die Ziehzeit sollte 2-5 Min. betragen. (2 Min. = anregend / 5 Min. = beruhigend)

Servieren Sie Ihren Tee je nach Geschmack mit Kluntje und Sahne, Honig oder ungesüßt.

Grüner und Weißer Tee

Pro Liter Wasser benötigen Sie ca. 12-18 g grünen Tee. Bringen Sie das Wasser zum Kochen.

Nun lassen Sie das Wasser unbedingt etwas abkühlen (auf ca. 60-70 Grad). Niemals den grünen Tee mit kochendem Wasser übergießen – dann wird er bitter. Am einfachsten nach dem Aufkochen ca. 10 min abkühlen lassen.

Das abgekühlte Wasser gießen Sie dann über Ihren Grünen Tee. Die gewünschte Ziehzeit sollte 2 Min. betragen und wird ab dem Übergießen gerechnet. Faustregel: je höher die Teequalität, desto niedriger die Wassertemperatur. Grüner Tee kann gut zu einem zweiten oder dritten Aufguss verwendet werden. (Ziehzeit dann auf 5 Min. erhöhen)

Kräuter Tee

Geben Sie für einen Liter Kräuter Tee ca. 10-15 g Tee in das kochende Wasser und lassen Sie den Tee nun 5-7 Min. ziehen. Seihen Sie den Tee dann ab.

Rooibos Tee

Rooibos kann nicht überdosiert werden. Sie können beliebige Mengen davon trinken. Geben Sie auf einen Liter kochendes Wasser bitte 20-25g Tee und lassen ihn 5-6 Min. ziehen.

Früchte Tee

Je nach Sorte benötigen Sie ca. 20-25g Früchte Tee auf einen Liter kochendes Wasser. Je nach Geschmack lassen Sie den Tee 5-10 Min. ziehen.

Früchte Tee eignet sich auch wunderbar eisgekühlt im Sommer als erfrischender Eistee.