

## Rezeptideen für Sidroga Tees

### Frühling/Sommer:

#### Maracuja Cocktail:

*Zutaten für 4 Portionen:*

*1 Liter Wasser  
6-8 Beutel Sidroga Wellness Früchtetee Maracuja  
4 Kugeln Zitronensorbet  
1-2 Kiwi  
1-2 Pfirsiche  
1 kleine Ananas  
4 Zweige frische Minze zum dekorieren  
Zucker und Zimt für den Glasrand*

*Zubereitung:*

Die Teebeutel mit kochendem Wasser übergießen und 10 Minuten ziehen lassen.

Die Teebeutel herausnehmen und den Tee erkalten lassen.

Die Glasränder befeuchten und in eine flache Schale mit der Zucker und Zimtmischung eintauchen.

Die Früchte in kleine Würfel schneiden und gleichmäßig auf die Gläser verteilen. Den kalten Tee hinzugeben und in jedes Glas eine Kugel Zitronensorbet geben. Zum Schluss mit der Minze dekorieren und schnell servieren.

#### Sommer Bowle:

*Für 6-10 Gläser:*

*1 Wassermelone  
1 L Wasser  
4-6 Teebeutel Sidroga Wellness Früchtetee, Sidroga Wellness Früchtetee Maracuja  
oder Sidroga Kinder Früchtetee  
0,75 L Mineralwasser mit Kohlensäure  
150 g Erdbeeren  
Zucker oder Süßstoff nach Belieben*

*Zubereitung:* Die Teebeutel mit 1 Liter kochendem Wasser übergießen, 5-10 Minuten ziehen lassen, die Teebeutel herausnehmen und den Tee abkühlen lassen.

Den Deckel der Melone abschneiden, mit einem Kugelstecher einige Kugeln ausstechen und einfrieren. Das restliche Fruchtfleisch herauslösen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Den Melonensaft zusammen mit dem Mineralwasser und dem zubereiteten Tee in die ausgehöhlte Melone geben. Die Erdbeeren putzen, in kleine Stücke schneiden und gemeinsam mit den eisgekühlten Melonenkugeln in die Bowle geben. Das ganze nach belieben süßen (am besten schmeckt es aber ungesüßt), den Deckel wieder auf die Melone setzen und servieren!

## **Rotbusch (Honigbusch) Party Spaß:**

*Für 6 Gläser:*

*½ L Wasser*

*2-4 Teebeutel Sidroga Wellness Rotbuschtee (oder Sidroga Wellness Honigbusch Ingwer Tee)*

*¼ L Orangensaft*

*¼ L Ananassaft*

*½ L Ginger Ale*

*Eiswürfel oder 6 Kugeln Vanilleeis*

**Zubereitung:**

Das Wasser zum Kochen bringen, die Teebeutel übergießen, 5-10 Minuten ziehen lassen, die Teebeutel wieder herausnehmen und den Tee abkühlen lassen. Die Säfte und das Ginger Ale hinzugeben und gekühlt mit Eiswürfeln servieren. Statt der Eiswürfel können Sie auch 1 Kugel Vanilleeis pro Glas hinzugeben!

## **Grüner Eisbecher**

*Für 4 Gläser:*

*1 L Wasser*

*4-6 Teebeutel Sidroga Grüntee*

*1-2 TL Honig*

*2 TL Zitronensaft*

*4 Kugeln Vanilleeis*

*1 Becher Schlagsahne*

*abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone*

**Zubereitung:**

Das Wasser abkühlen und anschließend wieder etwas abkühlen lassen (ca. 80°C). Die Teebeutel übergießen, circa 5 Minuten ziehen lassen und die Teebeutel wieder herausnehmen. Den Honig und den Zitronensaft unter den noch warmen Tee mischen und das ganze dann erkalten lassen. Das Vanilleeis in Longdrinkgläser geben, mit dem kalten Tee übergießen. Die Sahne steif schlagen und auf jedes Glas einen großen Löffel geben. Zum Schluß mit der abgeriebenen Zitronenschale garnieren und mit einem Trinkhalm servieren!

## **Tropen Bowle**

*Für 4 Gläser:*

*4-6 Beutel Sidroga Wellness Früchtetee*

*1L Wasser*

*je 1 Dose Ananas und Mandarinen*

*Zitronensaft nach Geschmack*

*1 Fl. Mineralwasser od. Sekt*

*Eiswürfel*

Zubereitung:

Die Teebeutel mit kochendem Wasser übergießen, 5-10 Minuten ziehen lassen, die Teebeutel wieder herausnehmen und den Tee erkalten lassen. Den Saft aus beiden Früchtetosen zum kalten Tee geben und mit Zitronensaft abschmecken. Die Fruchtstücke in eine Bowlenschüssel geben, die Tee-Saft- Mischung und die Eiswürfel dazugeben und mit dem Mineralwasser oder Sekt aufgießen.

## **Green Tea on the Rocks**

*Für 4-6 Gläser:*

*1 L Wasser*

*4-6 Beutel Sidroga Wellness Grüntee*

*Zitronensaft nach Geschmack*

*Eiswürfel*

*4TL Honig*

*Pfefferminzblätter oder Zitronenmelisse zum Garnieren*

Zubereitung:

Das Wasser zu Kochen bringen und wieder etwas abkühlen lassen (ca. 80°C). Die Teebeutel übergießen, circa 5 Minuten ziehen lassen, die Teebeutel wieder herausnehmen, den Honig in den noch warmen Tee mischen und das Ganze erkalten lassen. Den kalten Tee mit Zitronensaft nach Belieben abschmecken und in die mit Eiswürfel gefüllten Gläser geben. Mit Pfefferminzblättern oder Zitronenmelisse garnieren und servieren!

## **Longdrink Havanna**

Für 4-6 Gläser:

*½ L Wasser*

*2 Beutel Sidroga Wellness Rotbuschtee*

*½ L Ananassaft*

*½ L Bananensaft*

*¼ L Orangensaft*

*1 Banane*

*Zitronen oder Limettensaft*

*½ Tasse frische Ananas Stücke*

*zerstoßenes Eis*

Zubereitung:

Die Teebeutel mit kochendem Wasser übergießen 5-10 Minuten ziehen lassen, die Teebeutel wieder herausnehmen und den Tee erkalten lassen. Die Banane schälen in Scheibchen schneiden und mit Zitronensaft beträufeln um das Braunwerden zu verhindern. Die Bananenscheibchen und die Ananasstücke mit den Säften und dem Tee mischen und mit Zitronensaft abschmecken. Das zerstoßene Eis in Longdrinkgläser füllen und mit der Tee-Saft-Mischung auffüllen. Sofort servieren!

## **(Kinder-) Teebowle**

Für 6 Gläser:

*4-6 Beutel Sidroga Wellness Ceylon Tee oder Sidroga Wellness Rotbuschtee*

*1 L Wasser*

*250 g Himbeeren*

*¼ L Himbeersirup*

*Saft von 1 Zitrone*

*Eiswürfel*

*Zucker oder Süßstoff nach Geschmack*

*Zitronenmelisse zum Garnieren*

Zubereitung:

Die Himbeeren in ein Bowlengefäß geben, mit dem Himbeersirup mischen und im Kühlschrank eine ½ Stunde marinieren lassen.

Die Teebeutel mit kochendem Wasser übergießen, 2-3 Minuten ziehen lassen, die Teebeutel wieder herausnehmen und den Tee erkalten lassen. Den Tee und den Zitronensaft über die marinierten Himbeeren gießen, gut mischen und bei Bedarf nach süßen. Die Gläser mit Eiswürfeln füllen, den Himbeertee darübergießen und mit der Zitronenmelisse garnieren.

## **Lime Cream Tea**

*Für 2 Gläser:*

*2 Beutel Sidroga Ceylon Tee ( Grüntee od. Rotbuschtee)*

*1 Limette*

*10 Zitronenmelisseblätter*

*400ml Wasser*

*2-3 TL Zucker*

*4 Kugeln Zitronensorbet*

*100 ml Bitter Lemon*

Die Limette heiß waschen und die Schale fein abreiben. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Die Melissenblätter waschen, 4 schöne zum dekorieren aufheben, den Rest in kleine Streifen schneiden. Die Streifen zusammen mit den Teebeuteln mit kochendem Wasser übergießen, 2-3 Minuten ziehen lassen, die Teebeutel wieder herausnehmen und mit Zucker und Limettensaft aromatisieren. Das Ganze zunächst im Kühlschrank abkühlen lassen, dann für 15 Minuten in den Tiefkühler stellen. Jeweils 2 Kugeln Zitronensorbet in ein Glas geben mit dem kalten Tee und Bitter Lemon aufgießen und mit den Melisseblättern dekorieren. Sofort genießen!

## **Cocktail Tee Bowle**

*Für 4-6 Gläser:*

*2 Beutel Sidroga Wellness Ceylon Tee*

*¼ L Wasser*

*¼ L Traubensaft*

*1/8 L Grapefruitsaft*

*¼ L Mineralwasser*

*Zucker nach Geschmack*

*Eiswürfel*

**Zubereitung:**

Die Teebeutel mit kochendem Wasser aufgießen, 5 Minuten ziehen lassen, die Teebeutel wieder herausnehmen und den Tee erkalten lassen. Die Säfte und das Mineralwasser zugeben und bei Bedarf nach süßen. Die Gläser mit Eiswürfel füllen, die Tee-Saft-Mischung hinzugeben und sofort servieren!

## **Ingwer Eistee**

*Für 2-4 Gläser:*

*2-4 Beutel Sidroga Wellness Honigbusch Ingwer*

*½ L Wasser*

*Zitronensaft*

*Zucker*

*Eiswürfel*

Zubereitung:

Die Teebeutel mit kochendem Wasser übergießen und 5 Minuten ziehen lassen, die Teebeutel wieder herausnehmen und den Tee erkalten lassen. Den Tee mit Zitronensaft und Zucker abschmecken und in mit Eiswürfel gefüllte Gläser geben.

## **Herbst / Winter:**

### **Heißer Honigtee**

*Für 2 Gläser:*

*2 Teebeutel Honigbusch Ingwer*

*400 ml Wasser*

*Saft von ½ Zitrone*

*Saft von ½ Orange*

*1 EL dünnflüssiger Orangenblütenhonig*

Zubereitung:

Die Teebeutel mit kochendem Wasser übergießen, 5 Minuten ziehen lassen und die Teebeutel wieder herausnehmen. Die Säfte und den Honig dazu geben, auf 2 Gläser verteilen und heiß servieren.

### **Teepunsch mit Eiern**

*Für 4 Gläser:*

*4 Teebeutel Sidroga Wellness Honigbusch Ingwer*

*¾ L Wasser*

*¼ L Orangensaft*

*2 EL Kandiszucker*

*2 TL Honig*

*1 Prise Muskatnuss*

*2 Eigelb*

Zubereitung

Die Teebeutel mit kochendem Wasser übergießen, 5-10 Minuten ziehen lassen und die Teebeutel herausnehmen. Den Orangensaft zusammen mit dem Kandiszucker, Honig und Muskatnuss langsam erhitzen aber nicht kochen, vom Herd nehmen und den Tee dazugeben. In einer Tasse die Eigelb mit dem Puderzucker verrühren und vorsichtig in die Saft Teemischung geben. Mit dem Schneebesen schlagen bis eine schaumige Oberfläche entsteht. Auf die Gläser verteilen und warm genießen.

## **Französischer Apfelpunsch**

*4 Beutel Sidroga Wellness Früchtetee*

*1 L Wasser*

*4 Äpfel*

*½ Ananas*

*½ Zimtstange*

*2 Gewürznelken*

*3 Koriander*

*5 Pimentkörner*

*1/8 L Calvados od. Apfelsaft*

*100 g brauner Kandis*

*1 Becher Sahne*

### **Zubereitung**

Die Teebeutel mit kochendem Wasser übergießen, 5-10 Minuten ziehen lassen und die Teebeutel wieder herausnehmen. Den Kandis in einen Kochtopf geben und leicht karamellisieren lassen. Die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden, die ½ Ananas ebenfalls in kleine Stücke schneiden und beides dem karamellisierten Zucker zugeben. Kurz umrühren und mit dem Tee aufgießen. Die Gewürze zugeben und einige Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb abgießen und den Calvados (od. Apfelsaft) hinzugeben. Heiß in hohe Gläser geben. Die Sahne steif schlagen und auf jedes Glas einen großen Löffel geben. Mit braunem Teezucker garnieren und heiß servieren.