

Feiner Weißtee Punsch

Zutaten für 3 Drinks:

Sommerliebe Pfirsich Zitrus

Natürlich aromatisierte Weißtee-/Früchtemischung

- 600 ml | Orangensaft
- 4 1/2 gehäufte TL | Sommerliebe Pfirsich Zitrus
- 30 g | Zucker
- 150 ml | fettarme Milch
- 1 g | Ingwer gemahlen
- 9 cl | Zitronenlikör /z.B. Limoncello)
- Optional: Zitronenabrieb oder -scheibe (Bio) als Topping

Zubehör:

- Kochtopf
- Temperaturmessgerät
- Aufschäumgerät
- Feines Sieb
- Schönes Punschglas (Doppelwandiges transparentes Glas)

Vorbereitung:

Orangensaft und etwas von den 30g Zucker erwärmen (auf ca. 90°C). Den losen Tee (ohne Teebeutel o.Ä.) mit dem heißen Orangensaft in einem Gefäß überbrühen und 5 Minuten abgedeckt ziehen lassen. Den Tee durch ein feines Sieb gießen und warmhalten. Die Milch mit dem Ingwer und dem Rest Zucker auf ca. 60°C erhitzen und aufschäumen.

Zubereitung:

Den warmen Tee zusammen in ein schönes Punschglas füllen. Limoncello dazugeben. Milchschaum darauf verteilen.

Topping:

Zitronenschalenabrieb oder eine Zitronenscheibe (Empfehlung: Bio-Produkte verwenden)

