

PRIOI Adventskalender – Tag 10

Wintertee

Wenn es abends dunkler wird, wenn es ungemütlich stürmisch regnerisch und kalt ist, gibt es kaum was Schöneres als nicht draußen zu sein. Sondern drinnen auf dem Sofa mit einer dicken Decke, einem guten Buch/Film/Podcast, und einem Heißgetränk. Ein warmer Kakao, ein Glühwein oder ein leckerer Wintertee, denn Winterzeit ist Teezeit!

Es gibt ihnen in hunderten verschiedenen Sorten und auch in einigen winterlichen Geschmacksrichtungen. Aber wie toll ist es, wenn der Tee selbst zusammengemixt wird? Dann könnt ihr nämlich all eure Lieblingsgeschmäcker vereinen!

Kleiner Tipp: ein selbstgemachter Winter- oder Weihnachtstee eignet sich auch ganz toll als kleines Geschenk.

So ein Wintertee geht außerdem einfacher als man denkt, die meisten Gewürze findet man billig in jedem Supermarkt und so kann man seine eigenen leckeren Mischungen kreieren, ganz nach persönlichem Geschmack.

Sucht euch euren Lieblingstee (am besten schwarzen oder Rooibos) und mit ein paar Orangen, Vanille, Zimt, Nelken und Sternanis riecht eure Küche in Nullkommanichts super weihnachtlich!

Bonus:

Mit denselben Gewürzen kann man auch eine hervorragende Glühweingewürzmischung machen. So ist für jeden Geschmack etwas dabei. Hier würde man eigentlich nur die Vanille weglassen und ein bisschen andere Verhältnisse nehmen.

Du brauchst:

(Quelle: [Selbstgemachter Wintertee - Rezept mit Zutaten | Kräuterkontor Magazin \(krauterkontor.de\)](#))

- 250g schwarzer Tee oder Rooibostee
- 1 TL Nelken
- 1 TL Anis
- 2 Vanilleschoten
- 3 Bio Orangen (Wichtig! Wir verwenden nämlich die Schale)
- 3 Stangen Zimt

Natürlich kannst du bei deiner Zutatenwahl auch kreativ werden und all deine Lieblingsgewürze untermixen!

Zubereitung:

1. Orangen waschen, abtrocknen und anschließend mit einem Schäler oder Messer von der Schale befreien.
2. Dünn abgeschälte Schale in kleine Stückchen schneiden und trocknen (entweder an der Luft d.h. über der Heizung für 3 Tage oder falls es schneller gehen soll bei ca. 50° Umluft für etwa 3 Stunden im Ofen)
3. Die Gewürze, außer der Vanilleschote, in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Hämmer oder Nudelholz ganz klein stoßen. Hier brauchst du ein bisschen Kraft, denn auch die Zimtstangen sollten schön klein gestoßen werden.
4. Die Vanilleschote inklusive Schale (diese enthält nämlich das meiste Aroma) kleine schneiden

5. Anschließend den losen Tee, die Gewürze, die Vanilleschote und die getrockneten Orangenschalen in einer Schüssel gut vermischen
6. Zuletzt kannst du deine Wintertee-Mischung z.B. schön in Gläschen füllen
7. Zum Trinken wie gewohnt in ein Tee-Ei geben und mit heißem Wasser auffüllen