

KURKUMAEISTEE



Weltbummler



Getränk



Vegan



Glutenfrei



Schwierigkeitsgrad



Aktive Zeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Personen

Zutaten

Konzentrat 0.5 l

Wasser: 0,5 l

Rohrzucker: 500 g

Zimtpulver: 1 TI

Ingwerpulver: 1 TI

Kurkumapulver: 1 TI

Pfeffer

Eistee 1 l

Orange: 1 Stk.

Zitrone: 1 Stk.

Konzentrat: 1 dl



Küchengeräte

Keine



Getränkeempfehlung

-

Kochanleitung „Kurkumaeistee“

1

Konzentrat:

Das Wasser zum Kochen bringen, den Zucker und sämtliche Gewürze begeben.

Auf mittlere Hitze reduzieren und weiter kochen lassen bis die Masse eine sirupartige Konsistenz aufweist.

Tip: Es können auch Zimtstangen oder frischen Ingwer verwendet werden.

Tip 2: Das Konzentrat list gekühlt und geschlossen während 2 Wochen haltbar.

2

Eistee:

Das Konzentrat mit kaltem Wasser anrühren.

Die Orange halbieren und die Hälfte des Saftes dem Eistee begeben.

Den Saft einer ganzen Zitrone ebenfalls begeben.

Alles gut umrühren, allenfalls Eiswürfel hinzugeben und mit der restlichen Orange die Gläser garnieren.