



APPLE MARIGOLD TEE

Zutaten:

- 2 Äpfel
- 150g Ingwerwurzel
- 6 EL Ringelblumenblüten
- 6 EL loser Rooibos-Tee
- 6 Zimtstangen



So gelingt es:

1. Äpfel waschen. Die Äpfel und den Ingwer in dünne, gleichmäßige Scheiben schneiden.
2. Legen Sie die Apfelscheiben und den Ingwer auf einen Rost und lassen Sie die Scheiben ca. 3,5 Stunden lang trocknen. Sie können auch gekaufte getrocknete Apfel- und Ingwerstücke verwenden.
3. Getrocknete Äpfel in kleine Stücke schneiden, jedoch 6 Scheiben beiseite lassen. Apfelstücke, Ringelblumenblüten, Rooibos-Tee und getrockneter Ingwer vermengen.
4. Geben Sie die Teemischung in einem Tee-Ei oder Teesieb in die Gläser. Erhitzen Sie 1,5 L Wasser in Ihrem KitchenAid-Wasserkocher auf 100 °C und gießen Sie es darüber. Zum Würzen eine Zimtstange 5 Minuten im Tee ziehen lassen. Zum Schluss eine Scheibe getrockneten Apfel hinzugeben.