

 Teehaus Leipzig **Kurkuma Kirschblütenmädchen – Gold trifft Blüte** *Rezeptideen mit Charakter & Charme*

 Goldene Kirschblüten-Limonade Erfrischender Sommerdrink mit Kurkuma & Zitrus

Zutaten (für 2 Gläser): • 300 ml starker „Kurkuma Kirschblütenmädchen“ Grüntee (abgekühlt) • 150 ml Kirschnektar oder Sauerkirschsaft • 1 TL Zitronensaft • 1 TL Agavendicksaft oder Honig • 1 Prise Kurkumapulver (optional für mehr Farbe) • Eiswürfel • Frische Minze oder Kirschblüten zur Deko

Zubereitung:

1. Tee aufbrühen (80 °C, 2–3 Min.), abkühlen lassen.
2. Mit Kirschsaft, Zitronensaft, Süße und ggf. Kurkuma verrühren.
3. In Gläser mit Eis füllen, mit Minze oder Blüten garnieren.

 *Tipp:* Für mehr Spritzigkeit mit Mineralwasser auffüllen.

 Warmer Kurkuma-Kirsch-Tee mit Vanille & Pfeffer Wohltuender Wintergenuss mit ayurvedischer Tiefe

Zutaten (für 2 Tassen): • 400 ml frisch gebrühter „Kurkuma Kirschblütenmädchen“ Grüntee • 100 ml Kirschsaft • ½ Vanilleschote oder 1 Prise gemahlene Vanille • 1 Prise schwarzer Pfeffer • 1 TL Honig oder Reissirup

Zubereitung:

1. Tee aufbrühen und mit Kirschsaft, Vanille, Pfeffer und Honig in einem Topf sanft erhitzen (nicht kochen!).
2. 5 Minuten ziehen lassen.
3. In Tassen füllen und mit einer getrockneten Kirschblüte oder Vanillestange servieren.

 *Genusstipp:* Die Kombination aus Kurkuma, Vanille und Pfeffer wirkt wärmend, ausgleichend und überraschend harmonisch.

✦ *Rezept entwickelt von Teehaus Leipzig – natürlich & mit Liebe gebrüht*  Mehr entdecken:
www.teehaus-leipzig.de  Folge uns auf Instagram: **@Teehaus__Leipzig**  **Rezept drucken:** Hier geht's zur PDF-Datei