

 **Teehaus Leipzig**  **Fruchtig-feiner Genuss mit „Grüne Birne“ Grüntee Rezeptideen für Frühling bis Winter**

 **Birnen-Zitronen-Eistee mit Basilikum Erfrischender Sommerdrink mit feiner Süße**

Zutaten (für 2 Gläser): • 300 ml starker „Grüne Birne“ Grüntee (abgekühlt) • 150 ml Birnensaft (naturtrüb) • 1 TL Zitronensaft • 1–2 Zweige frisches Basilikum • Eiswürfel • Optional: 1 TL Agavendicksaft oder Honig

Zubereitung:

1. Tee aufbrühen (80 °C, 2–3 Min.) und abkühlen lassen.
2. Birnensaft, Zitronensaft und Süße in ein Glas geben.
3. Basilikum leicht andrücken und dazugeben.
4. Mit Tee auffüllen, Eiswürfel dazu – fertig ist der Sommer im Glas!

 *Tipp:* Auch mit einem Spritzer Mineralwasser wunderbar prickelnd.

 **Warmer Birnen-Zimt-Tee mit Vanille Wohltuender Wintergenuss mit feiner Würze**

Zutaten (für 2 Tassen): • 400 ml frisch gebrühter „Grüne Birne“ Grüntee • 150 ml Birnensaft • 1 kleine Zimtstange • ½ Vanilleschote oder 1 Prise gemahlene Vanille • 1 TL Ahornsirup oder Reissirup

Zubereitung:

1. Tee aufbrühen und mit Birnensaft, Zimt, Vanille und Süße in einem Topf sanft erhitzen (nicht kochen!).
2. 5 Minuten ziehen lassen.
3. In Tassen füllen und mit einer Birnenscheibe oder Zimtstange servieren.

 *Genusstipp:* Ideal für kalte Tage – mild, fruchtig und wohlrig wärmend.

✦ *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