🫖 **Teehaus Leipzig** 🍋 **Zitrusfrische trifft Eleganz – Exotische Bergamotte** *Rezeptideen mit Grüntee & Bergamotte für jede Jahreszeit*

🍹 **Bergamotte-Zitronen-Fizz mit Rosmarin Spritziger Sommerdrink mit mediterranem Twist**

Zutaten (für 2 Gläser): • 300 ml starker „Exotische Bergamotte“ Grüntee (abgekühlt) • 150 ml Zitronenlimonade oder spritziges Mineralwasser • 1 TL Zitronensaft • 1 Zweig frischer Rosmarin • Eiswürfel • Optional: 1 TL Agavendicksaft

Zubereitung:

1. Tee aufbrühen (80 °C, 2–3 Min.), abkühlen lassen.
2. Zitronensaft, Rosmarin und ggf. Süße in ein Glas geben.
3. Mit Tee und Limonade auffüllen, Eis dazu – fertig!

💡 *Tipp:* Für mehr Aroma Rosmarin vorher leicht andrücken oder kurz mitziehen lassen.

☕ **Warmer Bergamotte-Mandel-Tee mit Orange Wohliger Wintergenuss mit feiner Zitrusnote**

Zutaten (für 2 Tassen): • 400 ml frisch gebrühter „Exotische Bergamotte“ Grüntee • 100 ml Mandelmilch (ungesüßt) • 1 TL Honig oder Reissirup • 1 Scheibe Bio-Orange • 1 Prise Zimt

Zubereitung:

1. Tee aufbrühen und mit Mandelmilch, Honig, Orange und Zimt in einem Topf sanft erhitzen (nicht kochen!).
2. 5 Minuten ziehen lassen.
3. In Tassen füllen und mit Orangenscheibe servieren.

💡 *Genusstipp:* Die Kombination aus cremiger Mandel und frischer Bergamotte ist ein echter Seelenwärmer.