TEEHAUS LEIPZIG
IM ALTEN RATHAUS
www.Teehaus-Leipzig.de
The Finest Tea Tradition
Markt 1-04109 Leipzig-Tel: +49 341 9607208

🫖 **Teehaus Leipzig** 🌸 **Magie des Waldes – Schwarzer Tee mit Beerenseele** Ein Tee wie ein Morgenspaziergang durch taufrischen Wald – geheimnisvoll, belebend und voller Tiefe. „Magie des Waldes“ ist eine aromatisierte Schwarzteemischung mit dunklen Beeren, Wacholder und Rosenknospen – ein Tee für alle, die das Wilde lieben.

Rezept 1: 🍹 **Waldbeeren-Eistee „Morgentau“** *Fruchtig, kühl und mit einem Hauch Wacholder – ein Eistee wie ein Waldbad im Glas.*

Zutaten (für 4 Gläser): • 6 TL Schwarztee „Magie des Waldes“ • 500 ml Wasser • 150 ml Heidelbeer- oder Aroniabeerensaft • 1 TL Zitronensaft • Eiswürfel • Frische Beeren (z. B. Heidelbeeren, Johannisbeeren) • Rosmarinzweig oder Minze zur Deko

Zubereitung: Tee mit sprudelnd kochendem Wasser aufgießen und 5 Minuten ziehen lassen. Abseihen und vollständig abkühlen lassen. Mit Beerensaft und Zitronensaft mischen, in Gläser mit Eiswürfeln und Beeren füllen. Mit Rosmarin oder Minze garnieren – und tief durchatmen.

💡 **Genusstipp:** Für ein besonders waldiges Aroma 1 TL Wacholdersirup oder einen Spritzer Tonic Water ergänzen.

Rezept 2: 🍵 **Waldzauber-Latte** *Ein cremiger Schwarztee-Latte mit Beerenflair – perfekt für gemütliche Nachmittage.*

Zutaten (für 2 Tassen): • 3 TL Schwarztee „Magie des Waldes“ • 300 ml Wasser • 150 ml Hafer- oder Mandelmilch • 1 TL Ahornsirup oder Vanillezucker • Optional: Milchschaum & getrocknete Rosenblätter

Zubereitung: Tee mit Wasser aufgießen, 3–5 Minuten ziehen lassen und abseihen. Milch mit Ahornsirup erwärmen (nicht kochen) und aufschäumen. Tee und Milch mischen, in Tassen füllen und mit Milchschaum und Rosenblättern garnieren.

💡 **Genusstipp:** Auch köstlich mit einem Schuss Heidelbeersirup – für extra Farbe und Tiefe.