

 **Teehaus Leipzig**  **Sonnentee Cranberry-Orange-Chili – Frucht küsst Feuer** Ein Tee wie ein Sommertag mit Überraschung – sonnig, saftig und mit einem Hauch Abenteuer. Diese fruchtig-würzige Mischung vereint Cranberry, Orange und Chili zu einem Erlebnis für alle Sinne – heiß wie kalt ein Genuss.

Rezept 1:  **Cranberry-Chili-Spritz** *Fruchtig, frisch und mit feiner Schärfe – ein Eistee mit Charakter.*

Zutaten (für 4 Gläser): • 4 TL Sonnentee Cranberry-Orange-Chili • 500 ml Wasser • 200 ml naturtrüber Apfelsaft • 100 ml spritziges Mineralwasser • 1 Bio-Orange (in Scheiben) • Eiswürfel

Zubereitung: Den Tee mit kochendem Wasser aufgießen und 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend abseihen und vollständig abkühlen lassen. Den kalten Tee mit Apfelsaft und Mineralwasser mischen. Orangenscheiben und Eiswürfel in Gläser geben, mit dem Tee auffüllen. Leicht umrühren und mit einem Minzblatt garnieren.

 **Genusstipp:** Für mehr Tiefe 1 TL Granatapfelsirup hinzufügen – das bringt Farbe und Frucht.

Rezept 2:  **Winterwärmer „Orangen-Feuer“** *Ein fruchtiger Punsch mit Chili-Kick – perfekt für kalte Tage.*

Zutaten (für 2 Tassen): • 3 TL Sonnentee Cranberry-Orange-Chili • 400 ml Wasser • 100 ml frisch gepresster Orangensaft • 1 TL Honig oder Agavendicksaft • 1 Zimtstange • 1 dünne Scheibe frischer Ingwer

Zubereitung: Tee mit Wasser, Zimt und Ingwer aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Abseihen, Orangensaft und Honig einrühren. Heiß servieren – am besten in einem dicken Glas mit Orangenscheibe.

 **Genusstipp:** Wer mag, gibt einen Schuss Cranberrysaft dazu – für extra Frucht und Farbe.

 **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