

## TEa's Home Store - Teezubereitungsarten

<b>Teesorte</b>	<b>Maß pro Liter</b> ( 1 Teemaßlöffel ca.2,8 g )	<b>Wasser</b>	<b>Brühzeit/Min.</b>	<b>Bemerkungen</b>
<b>Grüner Tee</b>	4 bis 5	80°	2 Min.	max. 4x aufbrühen
<b>Grüner Tee mit Aroma + Früchten</b>	4 bis 5	80°	2 bis 3	
<b>Roibusch Tee</b>	5 bis 6	100°	6 bis 8	
<b>Honeybusch Tee</b>	5 bis 6	100°	6 bis 8	
<b>Schwarzen Tee mit + ohne Aroma</b>	3 bis 4	100°	3 bis 5	3-4 Min.=anregend, 5 Min.= beruhigend
<b>Eistees</b>		10 100°	20 Min.	abkühlen, anschließend in den Kühlschrank
<b>Früchtetees</b>	6 bis 7	100°	8 bis 10	
<b>Kräutertees</b>	5 bis 6	100°	8 bis 10	
<b>Ayurvedische Kräutermischungen</b>	5 bis 6	100°	5 bis 8	
<b>PU-ERH</b>	10g Nest	100°	2 Min.	mit kochendem Wasser überbrühen (=waschen ) sofort abgiessen,erneut überbrühen,ziehen lassen
<b>Lapacho</b>	1 geh.Eßlöffel	100°	15 Min.	Wasser in einem Topf zum Kochen bringen geh.EL hineingeben, 5 Min.kochen, ziehen lassen, kann heiß oder kalt getrunken werden
<b>Yogi</b>	1EL	100°	25 Min.	Tee im Topf 25 min. mit geschlossenem Deckel köcheln, Inhalt abseiden, und mit ca.1/4 Liter heißer Milch ( oder 1/8 ltr.heiße Sahne ) und Honig abschmecken
<b>Teekraut aus der Cistrose</b>	3 bis 4	100°	einige Sekunden bis 5 Min.	

**Tipp :** Um das Aroma des Tees besser hervorzubringen ein wenig Kandis in den Tee geben. Zucker ist ein Geschmacksträger .