

TEa's Home Store - Teezubereitungsarten

Teesorte	Maß pro Liter (1 Teemaßlöffel ca.2,8 g)	Wasser	Brühzeit/Min.	Bemerkungen
Grüner Tee	4 bis 5	80°	2 Min.	max. 4x aufbrühen
Grüner Tee mit Aroma + Früchten	4 bis 5	80°	2 bis 3	
Roibusch Tee	5 bis 6	100°	6 bis 8	
Honeybusch Tee	5 bis 6	100°	6 bis 8	
Schwarzen Tee mit + ohne Aroma	3 bis 4	100°	3 bis 5	3-4 Min.=anregend, 5 Min.= beruhigend
Eistees		10 100°	20 Min.	abkühlen, anschließend in den Kühlschrank
Früchtetees	6 bis 7	100°	8 bis 10	
Kräutertees	5 bis 6	100°	8 bis 10	
Ayurvedische Kräutermischungen	5 bis 6	100°	5 bis 8	
PU-ERH	10g Nest	100°	2 Min.	mit kochendem Wasser überbrühen (=waschen) sofort abgiessen,erneut überbrühen,ziehen lassen
Lapacho	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
Yogi	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
Teekraut aus der Cistrose	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 .