

Rezept

## Asiatischer Litschi-Tee

Ein Rezept von Asiatischer Litschi-Tee, am 24.02.2024

### Zutaten

- |   |   |
|---|---|
| <b>10</b> Kaffir-Limettenblätter (aus dem Asienladen) | 1/2 Bio-Limette                           |
| <b>1 Stück</b> frischer Ingwer (ca. 1,5 cm)           | <b>7</b> Litschis                         |
| <b>1 EL</b> loser Jasmintee                           | <b>1</b> 1/2 EL brauner Zucker oder Honig |

### Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht

### Zubereitung

1. Die Limettenblätter waschen und in Streifen schneiden. Die Limette heiß waschen, dann in vier Stücke schneiden. Den Ingwer schälen und in dünne Streifen schneiden. Alles mit 750 ml Wasser in einen Topf geben. Einmal aufkochen, dann bei kleiner Hitze etwa 10 Min. zugedeckt köcheln lassen.

---

2. Inzwischen die Litschis schälen und vierteln, dabei den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch mit dem Mörserstößel leicht anquetschen und samt Saft in den Topf geben und alles nochmals aufkochen lassen. Den Tee hineinstreuen, Topf vom Herd ziehen und zugedeckt etwa 3 Min. ziehen lassen.

---

3. Den Tee durch ein Sieb in große Tassen abgießen und nach Wunsch mit Zucker oder Honig süßen.