

Rezept

Datteltee »Ras el Hanout«

Ein Rezept von Datteltee »Ras el Hanout«, am 07.06.2023

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 4 Kardamomkapseln | 1 TL rosa Pfefferkörner (Schinus-Früchte) |
| 3 Gewürznelken | 3 Pimentkörner |
| 1 kleine Zimtstange | 1 l kalkarmes Wasser oder stilles Mineralwasser |
| 2 EL Walnusskerne | 1 EL Pinienkerne |
| 4 Datteln ohne Stein | 50 g Zucker |
| 5 TL schwarzer Tee (Yunnan oder Assam) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1 l Tee | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Kardamomkapseln zerdrücken, mit den übrigen Gewürzen in eine Kanne geben. Wasser aufkochen und kochend heiß über die Gewürze gießen. 20 Min. ziehen lassen.

2. Inzwischen die Nüsse in einer kleinen Pfanne ohne Fett leicht anrösten, abkühlen lassen und hacken. Die Datteln in kleine Stücke schneiden. Nüsse und Datteln auf die Teegläser verteilen.

3. Das gewürzte Wasser noch einmal erhitzen, den Zucker und den Tee einrühren und 4-5 Min. ziehen lassen. Durch ein Sieb über die Nuss-Dattelmischung gießen und heiß servieren.