

Rezept

Lady Grey's Zitrustee-Punsch

Ein Rezept von Lady Grey's Zitrustee-Punsch, am 25.03.2023

Zutaten

1 Bio-Zitrone	1 Stück frischer Ingwer (ca. 1,5 cm)
Saft von 4 Mandarinen	3 EL loser Earl-Grey-Tee
200 ml Limoncello (ital. Zitronenlikör)	4 EL brauner Rum
2-3 EL groben weißen Kandiszucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Tassen (à 250 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, von knapp einer Hälfte die Schale dünn abschneiden, anschließend den Saft der ganzen Zitrone auspressen. Den Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden.

2. Den Mandarinen- und Zitronensaft mit Zitronenschale und dem Ingwer in einen kleinen Topf geben, 150 ml Wasser dazugeben und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 10 Min. köcheln lassen.

3. Inzwischen den Tee in ein Teesieb geben und mit 400 ml kochendem Wasser übergießen, 3-5 Min. ziehen lassen, dann das Teesieb herausnehmen.

4. Den Tee in den Topf gießen und den Limoncello und Rum unterrühren. Richtig heiß werden lassen. Kandiszucker auf Tassen verteilen und den Punsch durch ein Sieb daraufgießen. Heiß genießen.