

Rezept

# Marokkanischer Minztee

Ein Rezept von Marokkanischer Minztee, am 07.11.2024

## Zutaten

- |  |   |
|--|---|
| <b>4 Zweige</b> frische Minze (möglichst Naneminze)      | <b>4 TL</b> grüner chinesischer Tee (Gunpowder) |
| <b>1,2 l</b> kalkarmes Wasser oder stilles Mineralwasser | <b>10-12</b> Zuckerwürfel                       |

## Rezeptinfos

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

## Zubereitung

1. Die Minze waschen, 6 Blättchen abzupfen und beiseite legen. Den Tee in eine Teekanne (möglichst mit Siebeinsatz) geben. Das Wasser aufkochen, etwa 2 Teegläser voll über den Tee gießen und sofort wieder abgießen.

---

2. Die Minzstängel in die Teekanne geben. Das übrige, nun nicht mehr kochend heiße Wasser über den Tee und die Minze gießen. Die Zuckerwürfel zugeben und die Teekanne auf ein Stövchen stellen. Den Tee höchstens 3 Min. ziehen lassen.

---

3. Ein Teeglas füllen, dabei die Kanne möglichst hochhalten, damit der Teestrahler mit Luft in Berührung kommt. Den Tee aus dem Glas wieder in die Kanne gießen und den Vorgang noch zwei- bis dreimal wiederholen, damit sich das Aroma erschließt. Die Minzeblätter auf die Teegläser verteilen und den Tee darübergießen. Möglichst heiß servieren.