Rezept

Syrischer Anistee

Ein Rezept von Syrischer Anistee, am 25.04.2024

Zutaten

- **2 TL** Anissamen
- **1 l** kalkarmes Wasser oder stilles Mineralwasser
- **3 EL** Walnusskerne
- **50 g** Zucker
- **7 TL** schwarzer Tee (Assam)

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Den Anissamen mit Zucker und ½ l Wasser aufkochen. Zugedeckt 10 Min. bei kleiner Hitze ziehen lassen. Den schwarzen Tee in einen Teebeutel füllen und in eine Teekanne hängen.

2. Das restliche Wasser aufkochen, 1 Min. abkühlen lassen, dann über die Teeblätter gießen. Den Tee 4-5 Min. ziehen lassen. Die Walnusskerne hacken.

3. Den Teebeutel aus der Kanne nehmen und den Gewürzsud durch ein Sieb zum Tee gießen. Den Tee auf Gläser verteilen und mit gehackten Nüssen bestreut servieren.