

Pressemitteilung

Sommer Tee-Trend 2022. Back to the Bubbles! Wie selbstgemachte Eistees den Sommer aufmischen.

Hamburg, 12. Juli 2022 – Sie schmecken nach Sommer, Sonne, Party und Strandfeeling und mit den richtigen Zutaten gemixt, legen sie auf der Zunge noch ein spritziges Tänzchen hin. Leichte Eistees sind im Sommer 2022 heiß begehrt. Auf der Basis von Schwarz-, Grün-, Kräuter- und Früchtetees lassen sich die Durstlöscher nach Stimmung und Anlass in den verschiedensten Farben und Geschmacksrichtungen zubereiten. Hauptsache mit viel Eis, viel Lust auf einen alkoholfreien Frischekick mit Freunden oder der Familie und mit einer Extraportion Fantasie.

Cooler News aus der Küche

Kein Bubble Tea Shop in der Nähe? Kein Problem! Auch in der eigenen Küche lassen sich Bubble Teas einfach mixen und werden so schnell zu extra spritzigen Sommer-Erfrischungen. Einfach Tapioka-Perlen als eiskaltes Extra zugeben, um aus Eistees ein echtes Trend-Getränk des diesjährigen Sommers zu machen. „Der zusätzliche Frischekick, den eisgekühlte Tees durch die Bubbles bekommen, ist einfach nur wow“, kann Pressereferentin Kyra Schaper vom Deutschen Tee & Kräutertee Verband aus eigener Erfahrung berichten. „Wenn mit dem Eistee plötzlich auch noch eiskalte Bubbles über die Zunge rollen, kommt spontan Partylaune auf. Der Funfaktor ist erstaunlich und bringt einen direkt vom Schwitzen ins Schwärmen. So prickelnd kann der Sommer gerne weitergehen!“

Have-Fun-Teas gehen immer!

Eistees oder sogenannte Cold Brews haben bei uns inzwischen sogar ganzjährig eine große Fangemeinde, denn geschmackvoll und alkoholfrei gilt bei immer mehr Menschen mehr als cool. Mit ihren vielen knalligen und – ganz wichtig für ernährungsbewusste Trendsetter – natürlichen Farben, von z. B. Hibiskus, Kurkuma, Kamille, Blaubeere & Co. und ihren knackigen Geschmacksnoten, werden die Drinks nie langweilig. Mit Bubbles als trendiges und spaßiges Add-on wächst die Fangemeinde der spritzigen Sommerdrinks noch einmal spürbar. „Alle, die mehr über Eistees und generell alle Tees wissen möchten, sind übrigens immer herzlich zu einem Trip unter www.teeverband.de eingeladen. Hier stellen wir neben vielen Rezepten, Tipps und Video-Tutorials auch immer wieder neue Tee-Trends vor.“, hat Kyra Schaper noch eine Empfehlung für die wachsende Schar der Teefans.

Her mit den Bubbles. Hier kommt der Tee für Beginner.

Für alle, die den knalligen Bubble-Effekt jetzt möglichst schnell zuhause ausprobieren möchten, ist das folgende Rezept der perfekte Einsteiger-Tipp. Funktioniert natürlich auch mit anderen Tees, Kräuter- oder Früchtetees. Hauptsache eiskalt, selbstgemacht und mit extra viel Spaß im Glas.

REZEPT KURKUMA-BUBBLE-TEA

– für 2 Gläser à 300 ml –

ZUTATEN

4 Teebeutel (à 1,8 g) Kurkuma-Teemischung
250 ml Wasser
250 g Eiswürfel
2 Scheiben Limette
20 g Ingwer, in Scheiben
1 Passionsfrucht, Fruchtfleisch
50 g Tapioka Perlen (neutral – ohne Geschmack) oder alternativ 40 g Perl Sago
1 Prise Zucker
Süße nach Geschmack

AUSSERDEM

einige Eiswürfel zum Servieren (wer möchte)
Bubble Tea Strohhalm (extra groß)

ZUBEREITUNG

1. Den Tee mit 100°C heißem Wasser übergießen und 10 Minuten ziehen lassen. Währenddessen die Eiswürfel in ein großes Gefäß geben.
2. Den Tee nun auf die Eiswürfel abseihen, so dass er sofort abkühlt und alle Eiswürfel schmelzen.
3. Limetten- und Ingwerscheiben zugeben und 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.
4. Währenddessen die Tapioka Perlen oder Perl Sago nach Packungsanleitung in Wasser zubereiten. Anschließend im Sieb abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Mit einer Prise Zucker bestreuen -> so verkleben die Perlen nicht so stark.
5. Vor dem Servieren die Limetten- und Ingwerscheiben aus dem Teesud nehmen und beiseitestellen. Das frische Fruchtfleisch der Passionsfrucht zugeben und gut verrühren. Wer möchte kann nach eigenem Geschmack süßen.
6. Die Tapioka Perlen oder das Perl Sago in ein Glas geben, ggf. einige Eiswürfel dazugeben (wer es kalt mag). Mit Teesud aufgießen und mit den beiseite gestellten Limetten- und Ingwerscheiben garnieren.
7. Mit einem speziellen Bubble Tea Strohhalm gut verrühren und sofort genießen und dabei die Tapioka Perlen (oder Perl Sago) mit vernaschen.

Nährwert pro Portion (Glas)

Brennwert 70 kcal/290 kJ

Fett <0,1 g

Kohlenhydrate 16 g

Eiweiß 0,5 g

Hinweis:

Tapioka Perlen gibt es bei Spezialitätenhändlern oder im Online-Handel. Die Perlen haben meist einen Durchmesser von ca. 0,5 cm. Sie werden auch „New Sago“ genannt und es gibt sie in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen (neutral, Grüntee, Schwarztee). Bitte nicht verwechseln mit „Popping Bobas“ – diese sind mit einem aromatisierten Sirup gefüllt. Ideal für die Zubereitung von Bubble Tea sind schnellkochende Sorten, die schon nach 3 Minuten Kochzeit fertig sind. Alternativ kann auch wunderbar Perl-Sago verwendet werden. Dies gibt es in allen gut sortierten Supermärkten.

Bei Veröffentlichung des Rezeptes geben Sie bitte als Quelle „@teeverband.de“ an.

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten.

Kyra Schaper



PR-Referentin | PR Officer

*tee • Deutscher Tee & Kräutertee Verband e.V.
German Tea & Herbal Infusions Association*

Sonninstraße 28 | 20097 Hamburg

Tel: +49 40 23 60 16-34 | Fax: +49 40 23 60 16-11

Web: www.teeverband.de | Instagram: Tee zieht immer; #teeziehtimmer