

Pressemitteilung

Die pure Freude im Glas. Dieses Gelee macht nicht nur Teefans glücklich.

Hamburg, 7. Dezember 2021 – Bewusster leben und seinen Mitmenschen mehr Aufmerksamkeit schenken liegt gerade aus vielen Gründen voll im Trend. Kein Wunder also, dass selbstgemachte Geschenke dieses Jahr besonders angesagt sind, denn mit ihnen lässt sich wunderbar sagen „Ich habe mir Zeit für Dich genommen“. Mit einem Rezept für ein köstliches Wintergelee mit feinen Tee-Noten ist diese Idee in der heimischen Küche überraschend und sehr lecker umsetzbar.

Die Liebe zum Tee wächst und wächst

Noch nie wurde in Deutschland so viel Tee getrunken wie im letzten Jahr, lässt sich dem Tee Report 2021 des Deutschen Tee & Kräutertee Verbands entnehmen. Während der Pandemie und als Ausdruck eines gesünderen, nachhaltigen Lifestyles haben Verbraucher und Verbraucherinnen, darunter erfreulich viele junge Menschen, ihre neue Liebe zum Tee entdeckt. Tee ist nicht nur wertig, er ist auch allgegenwärtig und aus unserem Alltag nicht wegzudenken. Doch für besondere Gelegenheiten darf es auch gern mal eine besonders pfiffige Idee wie ein Gelee mit Tee sein, die Teefans Freude schenkt.

Diese Tee-Überraschung ist gelungen

Dass Tees, Kräuter- und Früchtetees nicht nur in vielerlei Hinsicht ideale Getränke sind, ist allgemein bekannt. Dass sich mit ihnen und ihren feinen Aromen auch in der Küche zaubern lässt, wissen bisher nur echte Tee-Enthusiasten, Insider und so mancher Spitzenkoch. „Tees, Kräuter- und Früchtetees bieten eine unglaubliche Geschmacksvielfalt, die zum Kreieren neuer Rezepte einfach perfekt ist. Das hat uns natürlich zusätzlich angespornt, zur kommenden Weihnachtszeit ein ganz besonderes Geschenk für alle großen und kleinen Teefans zu entwickeln“, kommentiert Kyra Schaper, Pressereferentin des Deutschen Tee & Kräutertee Verbands, das festliche Überraschungs-Rezept für Wintergelee.

Zum Fest ein kleines Fest der Aromen

Schon das Öffnen des Glases dieses süßen Brotaufstrichs ist eine kleine Offenbarung. Sternanis, Zimt und weitere festliche Gerüche steigen in die Nase, wenn sich der Deckel dreht. Dazu das Aroma von kräftigem Tee, dessen Blätter vorher natürlich ausgesiebt werden. Einfach wunderbar und damit eine zauberhafte Überraschung für alle, die süße Brotaufstriche zum Frühstück oder zur persönlichen Tea Time lieben.

WINTERGELEE MIT SCHWARZTEE

für ca. 550 ml | Zeitaufwand ca. 30 Minuten

Zutaten:

- 500 ml Wasser
- 10 g kräftiger Schwarztee, ideal ist z. B Kenia-Tee (lose oder in Beuteln)
- 2 Nelken
- 1 Sternanis
- 1 kleine Zimtstange
- 1 große Scheibe frischer Ingwer
- 1/4 Zitrone, Schale
- 50 g Orangensaft
- 200 g Gelierzucker 3:1

Zubereitung:

1. Zunächst ein leeres Konfitüreglas (ggf. mehrere) und Deckel mit kochendem Wasser sterilisieren. Auf ein sauberes Tuch zum späteren Abfüllen stellen.
2. Das Wasser in einem Topf aufkochen. Tee sowie die Gewürze (Nelken, Sternanis, Zimt, Ingwer, Zitronenabrieb) zugeben und 10 Minuten ziehen lassen.
3. Den Teesud durch ein Sieb in einen Topf geben und Tee sowie die Gewürze aussieben.
4. Zum Teesud den Orangensaft und den Gelierzucker geben. Alles aufkochen und 3 Minuten sprudelnd weiter kochen lassen. Dann eine Gelierprobe machen. Dazu mit einem Löffel etwas Flüssigkeit auf einen kleinen Teller geben und prüfen, ob die Flüssigkeit schnell fest (zu Gelee) wird. Falls nicht, noch eine weitere Minute kochen lassen und sofort in Gläser abfüllen. Diese fest verschließen.
5. Komplett abkühlen lassen. Fertig zum Genießen und Verschenken!

Nährwerte pro 100 g: Brennwert: 181 kJ/43 kcal Fett: 0,2 g Kohlenhydrate: 9,5 g Eiweiß: 0,3 g

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten. Weitere Rezepte, Bilder und Informationen finden Sie unter www.teeverband.de.

Kontakt Öffentlichkeitsarbeit:



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