

Pressemitteilung *(aktualisiert im Juni 2024)*

Wunscherfüller Tee für Schenkende und Beschenkte!

Selbstgemachte Überraschungen mit Tee liegen gerade voll im Trend. Besonders Spezialitäten aus dem sonnigen Kenia sind dabei ein heißer Tipp.

Hamburg, 18. November 2020 - So viel ist klar, Weihnachten 2020 wird kein Fest, wie alle anderen. Doch während manche mit Wehmut an gewohnte Weihnachtsrituale denken, entdecken viele die gewonnene freie Zeit als ein Geschenk für sich und ihre Lieben. Als Trendsetter erweisen sich dabei Tee-Fans, die wissen, Ihrem Lieblingsgetränk wohnt jetzt noch mehr als sonst ein genussvoller Zauber inne.

DIY lässt die Herzen höherschlagen

Die schönsten Geschenke kommen nicht nur von Herzen, sie sind auch handmade. Ganz vorne mit dabei, selbstgemachte Kreationen aus der eigenen Küche. Für alle, die ihre Lieben zum Fest mit einer köstlichen Überraschung erfreuen wollen, veröffentlicht der Deutsche Tee & Kräutertee Verband jetzt zwei Verschenk-Rezepte. Einen Schoko-Aufstrich für die süße Fraktion und einen herrlich aromatischen Purple-Tea-Essig für Grill- und Kochfans. Dazu Kyra Schaper vom Deutsche Tee & Kräutertee Verband: *„Mit unseren Rezepten wollen wir Tee-Fans dieses Jahr zur Weihnachtszeit nicht nur eine Freude machen, wir wollten auch zeigen, was mit Tee auch außerhalb von Tasse und Kanne alles geht. Dabei haben wir uns ganz bewusst für Kenia-Tee entschieden, denn das Land hat herrliche Spezialitäten zu bieten, die einen unvergleichlichen Charakter haben“.*

Kenia: Hochkulturland des Tee-Anbaus

Teekenner wissen es natürlich schon längst, das ostafrikanische Land am Indischen Ozean ist nicht nur Sehnsuchtsziel, es ist auch für besondere Tees bekannt. Viel Sonne, konstante Temperaturen und fruchtbare, mineralreiche Böden bieten ideale Bedingungen für exzellente Qualität. Dazu kommt, die niedrigen Temperaturen in den Höhenlagen begünstigen nachhaltige und naturnahe Anbaumethoden.

Die Entdeckung: Purple Tea aus Kenia

Über 25 Jahren Entwicklungsarbeit stecken in Kenias Teespezialität Purple Tea. Die Pflanzen mit den teils deutlich lilafarbenen Blättern sind besonders reich an Anthocyanen, die als Farbstoffe z. B. auch in Kirschen oder blauen Trauben enthalten sind. Anthocyane gehören zu den Polyphenolen, die als Antioxidantien im Ruf stehen, zum Schutz vor freien Radikalen beizutragen. Purple Teas haben einen zart fruchtigen, mineralischen Charakter mit blumigen Noten, einen angenehm süßlichen Geschmack und eine hellrosa Farbe.

Schöne Bescherung: Erfolgserlebnisse!

Einfach nur loskaufen war gestern, heute macht man sich Gedanken und investiert Zeit und Liebe in Geschenke mit Tee und wird dafür mit Dankbarkeit belohnt. *„Die süße Kenia Schokocreme mit ihrer leicht herben Note und der angenehm beerige Purple-Tea-Essig machen schon Spaß bei der einfachen Zubereitung und beim Verschenken ist die Freude noch viel größer“*, da ist sich Kyra Schaper für Weihnachten 2020 sicher. Für alle genussfreudigen Tee-Fans, hier die beiden Rezepte gleich anbei.

PURPLE-TEA-ESSIG

1 Flasche für 200 ml |

Zeitaufwand ca. 5 Minuten + 10 Tage Wartezeit

Zutaten

150 g Apfel- oder Weißweinessig

15 g Purple Tea

20 g Rohrohrzucker

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Flasche oder ein Glas geben. Verschließen und gut schütteln.

10 Tage bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Anschließend den Essig durch ein Sieb abseihen und in eine saubere Flasche füllen. Die Teeblätter dabei gut ausdrücken und anschließend entsorgen.

Verwendungshinweise

Der Essig schmeckt pur wunderbar zu Blattsalaten oder in Marinaden. Aufgegossen mit Mineralwasser wird aus dem Essig ein herrlich erfrischendes Getränk.

Geschmack:

Der Essig schmeckt fruchtig-beerig und ist angenehm rund im Geschmack.

KENIA-TEE SCHOKO-AUFSTRICH

für ca. 3 Gläser à 200 ml | Zeitaufwand ca. 30 Minuten

Zutaten

100 g Zartbitterkuvertüre, gehakt

200 g Schlagsahne

130 g Glukosesirup

190 g Zucker

6 g Kenia-Tee, Blatt

2 g Salz

25 g Butter

Zubereitung

Kuvertüre in eine Edelstahlschüssel geben.

In einem Topf Schlagsahne, Glukosesirup und Zucker bei mittlerer Hitze aufkochen. Den Tee zugeben.

Die Mischung bis 106 °C aufkochen. Dann Salz und Butter zugeben und wieder auf 106 °C aufkochen.

Den Topf vom Herd nehmen und durch ein Sieb über die Kuvertüre gießen. Die Teeblätter gut ausdrücken (Achtung heiß) und dann entsorgen.

Mit einem Spatel die Kuvertüre-Sahne-Mischung gründlich zu einer glatten und homogenen Masse verrühren. Dabei zügig arbeiten und darauf achten, dass keine Luft in die Masse geschlagen wird.

In sterilisierte Gläser abfüllen, sofort verschließen und abkühlen lassen.

Tipp:

Den Glukosesirup mit nassen Händen oder Utensilien portionieren; ansonsten klebt der Sirup sehr hartnäckig.

Verwendungshinweise

Der Kenia-Tee Schokoladenaufstrich schmeckt toll auf Brot oder Brötchen. Man kann damit aber auch Plätzchen oder Pralinen füllen oder ihn zu Eis oder Desserts reichen.

Geschmack:

Der Aufstrich ist ein cremiger, süßer Aufstrich mit herber Note. Der Tee gibt der Karamellcreme eine wunderbar malzige Note und passt gut zur Zartbitterkuvertüre.

Bei Veröffentlichung des Rezeptes geben Sie bitte als Quelle [@teeverband.de](https://www.teeverband.de) an.

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten.

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 16-12 | Mobil: + 49 151 541 477 95

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