

Indischer Gewürztee mit Vanille

2 TL	schwarze Pfefferkörner*)	alles einzeln
6	Kardamomkapseln*)	im
3 TL	Gewürznelken*)	Mörser
2 TL	frisch geriebener Ingwer)	zer-
3-4	Zimtstangen*)	stoßen
1	Vanilleschote*		Mark herausschaben

Gewürze und Vanillemark zusammen mit

3 Btl. Schwarzem Tee* oder
2 EL losem schwarzen Tee* in einen Topf geben.

2 Liter Wasser dazu gießen und einmal aufkochen.
Dann 10 Minuten bei mittlerer Temperatur simmern lassen.
Den Tee durch ein feines Sieb in Tassen abseihen.

*** Diese Produkte sind im Weltladen Walsrode, Moorstraße. 27, erhältlich.**