

## 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.**