

Indischer Gewürztee

2 TL	schw. Pfefferkörner*)	
2 TL	geriebener frischer Ingwer)	in einen Mörser geben
6	Kardamomkapseln*)	und zermahlen
2	Zimtstangen*)	
3 TL	Gewürznelken*)	

Nun die Gewürze und

2 EL	losen Schwarztee*,		
	Mark einer Vanilleschote*		in einen Topf geben und mit
ca. 2 l	Wasser		aufkochen und bei schwacher Hitze
			10 Min. ziehen lassen.

Den Tee durch ein feines Sieb in eine Teekanne gießen.

Evtl. mit Zucker* süßen.

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