



Orangen und Minztee

Mit Zimt, Orangenblütenwasser und Zitronensorbet

Für 4 Personen · Orangen mindestens 1 Stunde ziehen lassen

Orangenscheiben mit Zimt

4 Orangen
80 ml Wasser
25 g Zucker
½–1 TL Orangenblütenwasser
¼ TL gemahlener Zimt
4 kleine Kugeln Zitronensorbet
4 Minzspitzen zum Garnieren

1 Sirup. Wasser und Zucker kurz aufkochen. Abkühlen lassen und das Orangenblütenwasser sparsam nach Geschmack einrühren.

2 Vorbereiten. Orangen samt weißer Haut schälen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Austretenden Saft auffangen und zum Sirup geben.

3 Ziehen lassen. Orangenscheiben mit Sirup in eine flache Schale geben. Abgedeckt 1–3 Stunden kalt stellen, dabei einmal vorsichtig wenden.

4 Servieren. Orangen mit Sirup und Zimt anrichten. Je eine kleine Kugel Zitronensorbet aufsetzen, mit Minze garnieren und sofort servieren.

Gut vorzubereiten. Orangen am Vortag einlegen und abgedeckt kalt stellen. Zimt, Sorbet und Minze erst beim Servieren zugeben; den Tee frisch aufgießen.

Marokkanischer Minztee

750 ml Wasser, zusätzlich etwas zum Spülen
2 TL grüner Tee, z. B. Gunpowder
1 kleines Bund frische Minze (ca. 15 g), möglichst Nanaminze
3–4 EL Zucker nach Geschmack

1 Vorbereiten. Minze waschen und abtropfen lassen. Teekanne mit heißem Wasser vorwärmen und leeren.

2 Tee spülen. Grüntee in die Kanne geben, mit etwa 50 ml kochendem Wasser kurz schwenken und dieses Wasser durch ein Sieb abgießen. Die Teeblätter bleiben in der Kanne.

3 Aufgießen. Minze und zunächst 3 EL Zucker zugeben. Mit 750 ml kochendem Wasser übergießen und 3–5 Minuten ziehen lassen.

4 Servieren. Umrühren, nach Geschmack nachsüßen und durch ein Sieb in kleine Teegläser gießen. Frisch und heiß servieren.