Jagertee

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Schwarzer Tee	6 g
Wasser	400 ml
Orangen	1 St.
Rotwein, lieblich	400 ml
Zimt	3 g
Nelken	2 g
Brauner Zucker	80 g
weißer Rum	8 ml

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlerer Topf mit Deckel, großer Topf mit Deckel

1. In einem Gefäß schwarzen Tee mit kochendem Wasser überbrühen und ca. 4 Min. ziehen lassen. Dann abseihen oder Beutel entfernen.

2. Orange heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einem Topf Orangenschale und -saft mit schwarzem Tee, Wein, Zimt, Nelken und 80 g Zucker unter Rühren langsam erhitzen, die Mischung soll nicht kochen.

3. Rum zufügen, Jagertee nach Belieben mit mehr Zucker abschmecken und durch ein Sieb in Becher oder Gläser füllen. Heiß servieren.

Zum Wohl!

Tipp: Garniere deinen Jagertee mit einer Stange Zimt.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	181 kcal
Kohlenhydrate	27 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	0 g