



Rezept

# Agua de Jamaica

## Agua de Jamaica

### erfrischender Hibiskus Eistee



2 Gläser à 3 dl



10 Min Zubereitungszeit, 1 h Ruhezeit

#### **ZUTATEN**

600 ml Wasser 3 Teebeutel Kazi Yetu

Hibiscus Star IO-50 g Mascobado

40-50 g Mascobado ca 10 Eiswürfel

optional:

2 Scheiben Limette

\*Produkte aus dem claro Sortiment

#### **ZUBEREITUNG**

- 1) In einem Wasserkocher Wasser aufkochen.
- 2) Die Teebeutel mit 600ml heissem Wasser übergiessen und 10 Minuten ziehen lassen.
- 3) Die Teebeutel entfernen und den Mascobado einrühren, bis dieser sich aufgelöst hat.
- 4) Den Tee vollständig abkühlen lassen und dann im Kühlschrank aufbewahren.
- 5) Mit Eiswürfeln servieren.

#### **TIPPS**

Das Getränk kann auch als warmer Tee ohne Eis genossen werden.

Optional kann das Getränk mit einer Limettenscheibe serviert werden.

Die Kazi Yetu Hibiscus Star Teebeutel enthalten neben Hibiskus auch Sternanis und Ingwer. Vom Ingwer erhält das Getränk eine leichte Schärfe.