

Tee-Sirup aus dem Thermomix



© Tee-Sirup - Rezepte mit Herz

🕒 40 Min.

👨‍🍳 leicht

🍷 1 Flasche (ca. 750 ml)

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|----------------|---|
| <input type="checkbox"/> | 30 g | loser Tee nach Geschmack (wir haben hier Hibiskustee verwendet) |
| <input type="checkbox"/> | 1 Liter | Wasser |
| <input type="checkbox"/> | 300 g | Zucker |
| <input type="checkbox"/> | 20 g | Ascorbinsäure (Vitamin C Pulver, alternativ Zitronensäure) |

Zubereitung

1. Wasser in den Mixtopf gießen. Tee in das Teesieb füllen. Mixtopfdeckel aufsetzen, Teesieb einhängen und alles 10 Min./100 °C/Stufe 1 aufkochen.
2. Teesieb entfernen, übrige Zutaten zum Tee geben und 20 Min./100 °C/Stufe 2 ohne Messbecher einkochen lassen, dabei Gareinsatz als Spritzschutz aufsetzen. Danach 10 Min./Varoma/Stufe 2 weiter einkochen lassen.
3. In saubere Flaschen gießen und verschließen. Nach Geschmack mit Mineralwasser aufgießen.

Dieses Rezept haben wir im Rahmen unseres Produkttestes Teesieb von Mixcover gekocht. Schaut doch mal beim Produkttest rein!

Nährwerte pro EL (10 g): 20 kcal, 0 g E, 0 g F, 4 g KH