



## MAROKKANISCHER GEWÜRZTEE

### ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER À CA. 150 ML

4 Beutel MILFORD Limette-Minze  
1 Zimtstange  
4 TL brauner Rohrzucker  
Kardamom, gemahlen

### ZUBEREITUNG

MILFORD Limette-Minze und eine Zimtstange mit 600 ml kochendem Wasser übergießen. Nach ca. 8-10 Minuten die Beutel und die Zimtstange entfernen. Für die typische Süße mit Rohrzucker und einer Prise Kardamom verfeinern. Nach Belieben frische Minze auf die Gläser verteilen und mit dem Tee aufgießen.



### ZUBEREITUNGSZEIT

ca. 15 Minuten

Abdruck Honorarfrei bei Berücksichtigung unserer Foto- bzw. Rezepthinweise.

Bei Veröffentlichung bitten wir um Zusendung von zwei Belegexemplaren.

Pressekontakt: Public Relations · Ostfriesische Tee Gesellschaft GmbH & Co. KG

Bosteler Feld 6 · 21218 Seevetal · Tel.: +49 4105 504-0 · Fax: +49 4105 624-480 · E-Mail: pr@LSH-AG.de · www.OTG.de