

Hot Kiss chili vanilli

presented by: PTS Gmunden

Zutaten für 1 Liter:

- 1 l Wasser
- 3 Teelöffel Früchtetee-Mischung: Hibiskus, Hagebutten, Äpfel, Orangenschalen, Erdbeeraroma, Kirscharoma, Holunderbeeren, Erdbeeren, Kirschen (oder z. B. Teebeutel Teekanne Fruit Kiss)
- 1 kl. Messlöffel Chiliflocken
- 3 Pkg. Bourbon-Vanillezucker
- Saft einer Limette (ca. 3ml)
- Eiswürfel mit Beeren



148 Punkte



2,9 g pro 100 ml



1,90 € pro Liter



1. Tee und Chili in ein Tee-Ei geben und in einem Liter Wasser kurz aufkochen. Hitze ausschalten.
2. Vanillezucker beimengen und 10 Minuten ziehen lassen.
3. Das Tee-Ei entfernen und Limettensaft einrühren.
4. Kann heiß oder kalt mit Eiswürfeln und Beeren genossen werden.



Tipp:

Das Capsaicin der Chili heizt deinen Körper auf!