



### Zutaten:

- 2 Äpfel
- 150 g Ingwer
- 6 TL Ringelblumenblätter, getrocknet
- 6 TL Rooiboschtee
- 6 Stck. Zimtstange(n)



Gemüsemesser Klassiker von Windmühlenmesser



Leonardo Teeglas NOVO 360 ml, 6er-Set



Continenta Schneidebrett aus Olivenholz



Viva Scandinavia Teekanne Bjorn aus Glas



Stöckli Dörrautomat dörrex mit Metallgitter



AdHoc Ingwer- und Spezialreibe Zenzero

1

Als erstes die Äpfel gründlich waschen, um Schmutz und Rückstände zu entfernen. Anschließend die Äpfel mit einem scharfen Messer in dünne, gleichmäßige Scheibenschneiden. Mit einem Gemüseschäler oder einem Löffel die Haut von der Ingwerwurzel schälen. Den geschälten Ingwer mit einem scharfen Messer ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

2

Die Apfelscheiben und den Ingwer gleichmäßig in den Ofen oder ein Dörrgerät legen und 1,5 Stunden lang trocknen, den Ingwer entfernen und die Äpfel weitere 2,5 Stunden lang weitertrocknen. Alternativ können bereits getrocknete Ingwerstücke und Äpfel verwendet werden.

3

Die getrockneten Äpfel in kleine Stücke schneiden, aber 6 ganze Scheiben für die Deko später beiseite legen. Apfelstücke, Ringelblumenblätter, Rooibos-Tee und getrockneten Ingwer in ein Teesieb einer Teekanne geben.

4

1,5 l Wasser in den KitchenAid-Wasserkocher geben und bis 100 °C aufkochen lassen. Das Wasser über die Teemischung gießen und 5 Minuten ziehen lassen. Für zusätzlichen Geschmack eine Zimtstange pro Glas oder Tasse verteilen, den Tee einfüllen und weitere 5 Minuten ziehen lassen. Zum Schluss die Tasse mit eine Scheibe getrockneten Apfels dekorieren und genießen.