



Zutaten:

1/2 Apfel
nach Bedarf Honig
400 ml Wasser
2 Zimtstange(n)



Windmühlenmesser
Schälmesser Vogelschnabel
in Kirsche



KitchenAid Wasserkocher in
creme, 1,25 L



Pillivuyt Teetasse Sancerre



La Rochère Teeglas Louison,
6er-Set



Rösle Teesieb feinmaschig
mit Rundgriff



Teelöffel von
Windmühlenmesser
Kirschbaum

1

Den halben Apfel je nach eigener Vorliebe in kleine Würfel oder dünne Scheiben schneiden.

2

Den Apfel entweder frisch verwenden oder bei 50° C im Ofen trocknen.

3

Das Wasser in einem Wasserkocher oder im Topf kochen.

4

Pro Tasse einen viertel Apfel mit 200 ml kochendem Wasser übergießen und etwa 15 Minuten ziehen lassen.

5

Nach 5-10 Minuten je Tasse eine Zimtstange hinzugeben und ziehen lassen.

6

Die Zimtstange je nach Geschmack länger oder kürzer ziehen lassen. Bei Bedarf mit etwas Honig süßen.

Falls sie den Apfel im Ofen trocknen wollen, bereiten Sie am besten gleich eine größere Menge zu. Die getrockneten Apfelscheiben bzw. -stücke lassen sich in einem luftdichten Glas gut eine längere Zeit lagern und nach und nach verwenden. Auch die Zimtstange kann nach der Ziehzeit im Wasser getrocknet und später erneut benutzt werden.