

# Weihnachtstee



## Zutaten

- 1 Bio-Orange (klein)
- 1 1/2 EL Ingwer (getrocknet)
- 1 Stange Zimt
- 1 Sternanis
- 50 Gramm Ostfriesentee
- 1 EL Earl Grey

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 100 Grad, Umluft 80 Grad, Gas kleinste Stufe vorheizen. Die Orange heiß abspülen, trocken tupfen und mit einem Sparschäler die Schale dünn abschälen. Orangenschale auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen etwa 1 Stunde 20 Minuten trocknen lassen. Die Schale ist dann sehr hart.

2. Die getrocknete Orangenschale grob zerkrümeln oder im Mörser grob zerkleinern. Ingwer hacken. Die Zimtstange mit einem scharfen Messer in kleine Splitter schneiden. Sternanis in kleine Stückchen brechen. Alle Zutaten gut mischen. Die Teemischung trocken und luftdicht verpacken und mindestens 24 Stunden durchziehen lassen, damit sich die Aromen gut miteinander verbinden.

Anschließend die fertige Teemischung in kleine Tütchen verpacken, hübsch beschriften und fertig ist ein kleines „Mitbringsel“.

*Ihre Katrin Höfer*

Quelle: Gesehen bei [Brigitte.de](http://Brigitte.de)