



Tiroler Jagertee

Menge	Zutaten
250 ml	feinen Schwarztee
250 ml	Rotwein
30 ml	Rum
30 ml	Obstler
30 ml	Cherry-Likör
	Zucker oder Honig nach Geschmack
2 Stück	Nelken
1/2 Stück	Zimtstange
1 Stück	BIO Orange in Scheiben

Zubereitung:

1

Den Tee nach Anleitung aufbrühen, Zucker oder Honig, Rotwein, Orangen-Scheiben und Gewürze dazugeben.

Nach drei bis fünf Minuten die Gewürze entfernen.

Den Rum, Obstler und Kirschlikör hinzugeben und heiß in gewünschten Tassen oder Gläser einfüllen und genießen.



Lucina's Tipps:



Wenn du den Kirschlikör und die Orangenscheiben weglässt, hast du genau das Original Tiroler Jagatee.

Kauft euch qualitativ hochwertigen Bio Schwarztee zum Aufbrühen.

Original Tiroler Jagatee ist im Winters wie Sommer ein Genuss!

Im Sommer:

Jagatee eiskalt serviert, schmeckt köstlich und ist sehr erfrischend!

Die Tiroler Alternative zu Sangria!



Ich wünsch euch gutes Gelingen

Guten Appetit!!

eure Lucina Cucina