



Aufbrühen leicht gemacht

Die wichtigsten Richtwerte für eine gute Tasse Tee

TEE	MENGE	WASSER	ZIEHZEIT
 Rooibostee	1 TL pro Tasse	100 °C	3-5 Min.
 Früchtetee	1 geh. TL pro Tasse	100 °C	8-10 Min.
 Schwarztee	1 TL pro Tasse	100 °C	2-4 Min.
 Grüntee	1 TL pro Tasse	70-80 °C	2-3 Min.
 Kräutertee	1 TL pro Tasse	100 °C	5-10 Min.



Für Kannen als Richtwert ca. 4-7 TL pro Liter, je nach Sorte.



Menge und Ziehzeit sind Richtwerte –
am besten ganz nach Deinem Geschmack anpassen.

Ziehzeiten & Tipps

Kurz erklärt – für noch mehr Genuss in der Tasse



Grüntee

Mit 70–80 °C aufgießen und 2–3 Minuten ziehen lassen. Kürzer bleibt er frischer und leichter, etwas länger wird er kräftiger.



Schwarztee

Mit kochendem Wasser aufgießen und 2–4 Minuten ziehen lassen. Die genaue Zeit hängt von Sorte und gewünschter Stärke ab.



Rooibos & Honeybush

Mit kochendem Wasser aufgießen. Rooibos und Honeybush ziehen idealerweise 3–5 Minuten und schmecken mild und weich.



Früchtetee

Mit kochendem Wasser aufgießen und etwa 8–10 Minuten ziehen lassen. So entfalten sich Frucht und Süße besonders rund.



Lapacho

Für 1 Liter Wasser etwa 2 Teelöffel verwenden. 5 Minuten zugedeckt sanft köcheln lassen, dann vom Herd nehmen und weitere 15–20 Minuten ziehen lassen.

Jede Sorte hat ihren eigenen Charakter –
probiere gern aus, was Dir am besten schmeckt.