

Presseinformation

Kochen mit TeeGschwendner

Chiapudding mit Weihnachtstee

Sommerlicher Pudding trifft auf weihnachtlichen Tee – eine richtig gute Kombi, findet Food-Bloggerin Laura Grosch von [Fruit fairy](#). Die Chiasamen bekommen durch den Fruchtetee Mainzelmännchens Winterapfel von TeeGschwendner eine intensive weihnachtliche Note. Das warme Apfelkompott on Top wird mit Rooibos Winterzauber verfeinert, wodurch es genau die richtige Würze erhält. Eine besondere Frühstücksidee für die kalten Wintertage und ohne viel Aufwand ganz einfach nachzukochen.

„Eigentlich war Chiapudding für mich immer so ein Sommer-Ding. Bis ich die Idee hatte, ihn mit warmem Apfelkompott und winterlichen Gewürzen zu servieren.“ erklärt Laura Grosch vom bekannten Food-Blog Fruit fairy. Als Basis für den Chiapudding dient der winterliche Fruchtetee Mainzelmännchens Winterapfel mit köstlichem Bratapfel-Geschmack. Das Apfelkompott wird mit Rooibos Winterzauber gewürzt, einer weihnachtlichen Mischung mit Zimt, Mandeln und Kardamom. So kommt passend zur Vorweihnachtszeit eine wunderbar würzig-fruchtige Note ins Frühstück.

Rezept Winterlicher Chiapudding mit aromatisiertem Apfelkompott

Zutaten Chiapudding:

- 3 EL Aroniasaft
- 50g Chiasamen
- 350g Wasser
- 2 TL Mainzelmännchens Winterapfel von TeeGschwendner
- 50g Sojamilch
- 1 EL Kokosblütenzucker

Zutaten Apfelkompott:

- 500g Äpfel
- 250g Wasser
- 2 TL Winterzauber von TeeGschwendner
- 2 EL Speisestärke
- 3 EL Kokosblütenzucker

Zum Servieren

- 1 EL Pekannussmus

Zubereitung Chia Pudding:

1. 350ml Wasser aufkochen und in ein Schraubglas füllen. 2 TL Mainzelmännchens Winterapfel in ein Teesieb füllen und in das Glas legen. Den Tee etwa 10 Minuten ziehen lassen und dann das Teesieb entfernen. Den Tee vollständig abkühlen lassen.

2. Chiasamen, Aroniasaft und Kokosblütenzucker in das Schraubglas mit dem Tee füllen und alles gut umrühren. 10 Minuten warten, das Schraubglas mit dem

Presseinformation

Deckel verschließen und noch einmal gut schütteln. Das Glas über Nacht in den Kühlschrank stellen.

3. Am nächsten Morgen: Das Glas aus dem Kühlschrank nehmen und die Sojamilch unterrühren. Wer es etwas cremiger mag, kann auch Sojajoghurt verwenden.

Zubereitung Apfelkompott:

1. Die Äpfel in kleine Würfel schneiden und in einen Topf füllen.
2. 250ml Wasser hinzufügen und ein Teesieb mit 2 TL Winterzauber. Das Ganze aufkochen lassen.
3. Sobald das Wasser kocht, den Kokosblütenzucker einrühren, den Herd auf niedrige Hitze schalten und die Äpfel für etwa 10 Minuten dämpfen lassen.
4. Teesieb entfernen und die Speisestärke einrühren. Das Ganze nochmal unter Rühren aufkochen lassen und dann vom Herd nehmen. Der Apfelkompott dickt etwas ein, wenn er abkühlt.

Das Anrichten:

Etwas Pekannussmus unter den Chiapudding rühren und in 2 kleine Gläser füllen. Als nächstes kommt eine Schicht warmer Apfelkompott auf den Chiapudding, gefolgt von ein paar Pekannüssen zum Abschluss.

Weitere Informationen zu den Produkten finden Sie unter:

<https://www.teegschwendner.de/tee-shop/saisontee/>

Weitere leckere Tee-Rezepte von TeeGschwendner zur Weihnachtszeit finden Sie unter: www.teerezepte.com

Weitere Informationen zum Unternehmen und anderen Teesorten finden Sie unter: <https://www.teegschwendner.de/presse/>

November 2018

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten. Weitere Informationen / Pressekontakt:

TeeGschwendner GmbH
Nathalie Fischer
Heidestraße 26
53340 Meckenheim
Tel. 022 25 / 92 14 – 213
Fax: 022 25 / 92 14 – 70
nathalie.fischer@teegschwendner.de
www.teegschwendner.de