

Presseinformation

Eiskalte Erfrischung zum Selbermachen

TeeGschwendner präsentiert sommerliches Teesorbet-Rezept

Der Sommer ist nicht komplett ohne eine richtige Abkühlung. Ob am Stiel, in der Waffel oder im Becher: Eis ist ein Dauerbrenner bei Groß und Klein und die Eisdielen freuen sich über einen reißenden Absatz. Besonders an heißen Sommertagen triumphiert das Sorbet gegenüber dem Milcheis, da es durch den hohen Anteil an reinen Früchten leichter ist als die cremige Variante. Dass sich die erfrischende Eiskreation auch ganz leicht in der heimischen Küche zubereiten lässt, beweist Petra vom Blog Holladiekochfee mit einem Rezept für ein leckeres Teesorbet mit Heidelbeere: „Der Weiße Tee mit Heidelbeere von TeeGschwendner ist die perfekte Basis – er macht aus dem Sorbet eine geschmackvolle Erfrischung mit einer herrlich fruchtigen Note“, schwärmt die Bloggerin. Garniert mit frischen Heidelbeeren zeigt sie, wie fruchtig leicht der Sommer sein kann.

Was wäre ein Sommer ohne Erfrischung aus der Eisdielen? Besonders an heißen Tagen eignet sich ein Sorbet-Eis besonders gut zum Abkühlen. Neben dem allseits bekannten Klassiker mit Zitronengeschmack kommen immer mehr fruchtige Sorten in Mode. Allen Voraus sind heimische Beeren, aber auch Exoten wie Mango oder Passionsfrucht erfahren viel Zuspruch unter den Sorbet-Liebhabern. „Als Basis für das Halbgefrorene dienen oft Säfte, Wein oder Prosecco. Dass auch Tee sich hervorragend zur Zubereitung der erfrischenden Speise eignet, war mir zwar neu, die Idee hat mich aber sofort begeistert“, gesteht Petra vom Blog Holladiekochfee. Wer sich im Sommer nicht in die Schlange der Eisdielen einreihen möchte, kann das Sorbet ganz leicht daheim zubereiten. Petra hat sich hierfür ein ganz besonderes Rezept einfallen lassen: Für ihre Sorbet-Variante verwendet die Bloggerin einen Weißen Tee mit Heidelbeere von TeeGschwendner als schmackhafte Basis. „Ob als Dessert oder erfrischender Snack zwischendurch – die Eiskreation ist die ideale Abkühlung an heißen Sommertagen“, weiß Petra.

Für das besondere Geschmackserlebnis sorgt dabei die Teesorte von TeeGschwendner: „Der Weiße Tee ist mit Malvenblüten und Heidelbeeren verfeinert und duftet noch dazu herrlich nach Sommer“, so die Bloggerin. Der Weiße Tee ist dank seines fruchtig-blumigen Aromas eine ideale Komponente für die Zubereitung des Sorbets. Petra kombiniert in ihrem Rezept den exotischen Geschmack des Tees mit der süß-säuerlichen Note frischer Heidelbeeren. Dadurch ergibt sich „ein feines Sorbet, nicht zu süß, wunderbar aromatisch und richtig erfrischend“, so Petra weiter. Das Sorbet überzeugt allerdings nicht nur im Geschmack, sondern auch in seiner intensiven dunkelroten Farbe. Dekoriert mit frischen Heidelbeeren und einem Blatt Minze ist das Halbgefrorene so auch ein optisches Highlight.

Presseinformation

Tee-Sorbet Blaubeere

Zutaten:

- 750 ml kochendes Wasser
- 8 g Weißer Tee „Blaubeere“ von TeeGschwendner (Nr. 1620)
- 2 EL Kokosblütenzucker, brauner Zucker oder Xucker Bronx Low Carb
- 2 Eiweiß
- Saft von 2-3 Limetten
- 250 g Blaubeeren, frisch oder TK
- 3 EL Puderzucker oder Puder-Erythrit
- Minze und Blaubeeren als Deko

Zubereitung:

Wasser aufkochen und in einen hohen Behälter gießen. Süßungsmittel dazugeben und auf 75°C abkühlen lassen. Tee abwiegen und in eine Kanne geben, anschließend mit dem Wasser-Zucker-Sud übergießen. Das Ganze zwei Minuten ziehen lassen. Anschließend den Sud durch ein Sieb in eine große Schüssel gießen und vollständig erkalten lassen.

Nun die Schüssel für eine Stunde ins Eisfach stellen und anfrieren lassen, dabei nach 30 Minuten das erste Mal mit einem Schneebesen kräftig durchrühren. Das Eiweiß nur leicht anschlagen, bis es weiß und luftig ist, dann unter die angefrorene Masse heben.

Beeren mit dem Limettensaft und dem Puderzucker pürieren, ebenfalls in die Schüssel geben und gut vermengen. Die Schüssel abermals in das Eisfach geben und immer wieder mit dem Schneebesen aufschlagen, so lange bis die Masse eine schöne und weiche Konsistenz hat.

Zum Schluss das Sorbet mit frischen Blaubeeren und einem Blatt Minze dekorieren.

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

August 2017

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