

Rezept

# Syrischer Anistee

Ein Rezept von Syrischer Anistee, am 30.06.2024

## Zutaten

- |  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| <b>2 TL</b> Anissamen                                  | <b>50 g</b> Zucker                |
| <b>1 l</b> kalkarmes Wasser oder stilles Mineralwasser | <b>7 TL</b> schwarzer Tee (Assam) |
| <b>3 EL</b> Walnusskerne                               |                                   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 1 l Tee | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Den Anissamen mit Zucker und  $\frac{1}{2}$  l Wasser aufkochen. Zugedeckt 10 Min. bei kleiner Hitze ziehen lassen. Den schwarzen Tee in einen Teebeutel füllen und in eine Teekanne hängen.

---

2. Das restliche Wasser aufkochen, 1 Min. abkühlen lassen, dann über die Teeblätter gießen. Den Tee 4-5 Min. ziehen lassen. Die Walnusskerne hacken.

---

3. Den Teebeutel aus der Kanne nehmen und den Gewürzsud durch ein Sieb zum Tee gießen. Den Tee auf Gläser verteilen und mit gehackten Nüssen bestreut servieren.