

Zubereiter

Praktisch und dekorativ für eine einzelne Tasse: Einfach den Tee in die Zange einfüllen, in heißes Wasser tauchen und ziehen lassen.

Rice: „Ananas“ oder „Blume“, je ca. 7 €, z. B. www.takatomo.de


Gewürztee

Schmeckt lecker und wärmt von innen: 6 Tassen Wasser, 6 Kardamom-Kapseln, 4 Nelken, 1 EL Fenchelsamen, 1 Zimtstange, 1 Vanilleschote, 1 TL Anis, 1/2 TL frischer Ingwer. Außerdem: 4 Tassen Milch, 4 EL schwarzer Tee. Die Gewürze mit Wasser gut zehn Minuten köcheln lassen. Dann den Tee zufügen, noch einmal aufkochen und die Milch zugeben. 5 Minuten ziehen lassen, Gewürze absieben und nach Wunsch süßen.

Zum Selbermachen


Edle Gesellschaft

Das feine Porzellan ist so gefertigt, dass sich die Aromen hochwertiger Tees besonders gut entfalten können.

Villeroy & Boch: Serie „Tea Passion“, ab ca. 10 €, im Porzellanhandel oder www.villeroy-boch.de

Wenn's draußen kühler wird

Jetzt ist Tee-Zeit

Während vor dem Fenster das Laub vorbeiwirbelt, genießen wir drinnen gemütliches Zusammensein

Stick-Kunstwerk

Das rote Stickmotiv macht den Genuss in kleiner Runde nochmal so gemütlich.

Kahla Porzellan: „Kreuzstich“, Becher ca. 13 €, Teller ab ca. 13 €, im Handel oder www.kahla-porzellanshop.de


Aufwärm-Duo

Kanne und Deckel halten den köstlichen Inhalt der Tassen schön warm und sehen dabei hübsch aus.

www.maisonsdumonde.com: rechts: Kanne-Tasse-Set „Anvors“, ca. 16 €, links: Becher mit Deckel „Sweety“, ca. 18 €


Süße Schätze

Ob Pralinen oder Zucker – in dieser süßen Porzellandose werden Naschereien liebevoll präsentiert. Schon der Deckel ist ein romantischer Blickfang auf dem Tisch.

Greengate: Dose „Flower“, Ø 8,5 cm ca. 11 €, z. B. www.ncstalgieimkinderzimmer.de

