

## Heißer Bratapfel-Tee mit Sahnehaube

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

5  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

#### Für den Bratapfel-Tee

400 ml Fuze Tea Schwarzer Tee Apfel Zimt  
2 Esslöffel Rosinen

#### Für die Sahnehaube

200 ml Sahne  
4 Tropfen Bittermandel-Aroma  
1/2 Teelöffel Zimt  
2 Zimtstangen  
2 Marzipankartoffeln

**Bratapfel-Tee** mit cremiger **Sahnehaube** ist die Geheimwaffe, um gut durch den Winter zu kommen. Denn, was versüßt die kalten Tage besser als **Bratapfel** und Tee? Aus diesem Grund solltest du beides unbedingt mal kombinieren und dir deinen neuen **Lieblingstee** kreieren: heißer **Bratapfel-Tee** aus **Fuze Tea Schwarzer Tee Apfel Zimt** mit **Rosinen** und einer luftigen Haube aus geschlagener **Sahne** mit etwas **Bittermandel** und **Zimt**. Und alle Naschkatzen dürfen sich noch eine kleine Portion **Marzipan** über die Sahne reiben – na, wenn das nicht nach deinem neuen **Winterdrink** klingt!

- 1 -

Für den Bratapfel-Tee Fuze Tea mit Rosinen in einem Topf erhitzen.

- 2 -

Für die Sahnehaube Sahne steif schlagen. Kurz vor Ende mit Bittermandel-Aroma und Zimt unterschlagen.

- 3 -

Bratapfel-Tee in Gläser füllen und mit geschlagener Sahne toppen. Marzipankartoffeln mit einer Reibe darüber raspeln. Drinks mit Zimt garnieren und heiß servieren.