

Fruchtig-wärmende Punschrezepte für Herbst und Winter

EILLES TEE stellt drei neue Rezeptkreationen vor

Hamburg, September 2020 – Wenn es draußen eisig kalt ist, kommt ein heißer Punsch zum Aufwärmen und Wohlfühlen gerade recht. Für gemütliche Momente im Café, Restaurant oder an der Hotelbar haben die Experten von EILLES TEE daher drei spannende Punschrezepte mit einfacher Handhabung entwickelt. So können Gastronomen kundenorientiert der Herbst- und Winterkälte trotzen und ihren Gästen in einer wohligen Atmosphäre die kreativen Punschvarianten servieren.

Ob EILLES TEE Pfefferminze, EILLES TEE Früchte Kaminfeuer oder EILLES TEE Assam Special Broken – die Tea Diamonds® werden in Kombination mit saisonalem Obst sowie



wärmenden Zutaten wie Zitrone und Ingwer zu erlesenen Punscherlebnissen. Neben den besonderen Geschmackskombinationen steht dabei vor allem die einfache Zubereitung im Fokus. Ein geringer Wareneinsatz und ein kurzes Rezept sorgen für eine schnelle Umsetzbarkeit und liefern einen Impuls für mehr Umsatz. „Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, die feine Aromavielfalt und den

Charakter jedes verwendeten EILLES TEE durch den Einsatz von harmonisierenden Obstsorten und Gewürzen in Szene zu setzen. Das Ergebnis sind drei spannende Punschrezepte, die sowohl Gäste als auch Gastronomen überzeugen werden“, berichtet Karen Lässig, Tea Taster und Marketing Managerin bei J.J. Darboven.

Der Assam-Hafermilchpunsch bietet das ausgewogene Zusammenspiel des intensiv-kraftigen und insbesondere malzigen EILLES TEE Assam Special Broken mit herbem Ingwer und feinen Vanillenoten. Entweder mit Licor 43 verfeinert oder auch ohne Alkohol mit wahlweise J.ay-J.ay's Vanillesirup oder einer viertel Vanilleschote, schmeichelt der Punsch mit Hafermilch den Geschmacksknospen. Erfrischend und wärmend überzeugt der Minz-Madarinenpunsch durch eine spannende Kombination des EILLES TEE Pfefferminze mit saisonal passender Mandarine und spritziger Zitrone. Die Verbindung des Mandarinen-saftes mit Zitronensaft und -schale wird dabei



durch die Zugabe des Pfefferminztees veredelt – eine außergewöhnliche Symbiose, die Gäste überraschen wird. Warm ums Herz wird es beim Früchte-Traubenpunsch Kaminfeuer. Neben dem EILLES TEE Früchte Kaminfeuer werden hier bei der an skandinavischen Glögg erinnernden Punschvariante Ingwer, Weintrauben, Mandeln und Traubensaft zusammengeführt. Die intensiv-fruchtige Note des Tea Diamond® wird durch die Frische der Trauben, dem winterlichen Ingwer und dem feinen Aroma der Mandeln wunderbar ergänzt. Ein Punsch, der zum Verweilen und geselligen Aufwärmen einlädt.

Früchte-Traubenpunsch Kaminfeuer

Für ein Teeglas à 300 ml

Zubereitungszeit: ca. 12 Minuten



Zutaten:

- 1 Tea Diamond® EILLES TEE Früchte Kaminfeuer
- 10 g frischer Ingwer
- 50 g kernlose Weintrauben (rosé oder blau)
- 10 g blanchierte Mandeln
- 150 ml Wasser
- 100 ml roter Traubensaft

Zubereitung:

Den Ingwer sehr dünn schälen und in hauchfeine Scheiben schneiden. Die Weintrauben waschen und halbieren. Anschließend die Mandeln längs halbieren. Wasser, Traubensaft, Ingwer, Weintrauben und Mandeln in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Danach einen Beutel des EILLES TEE Früchtetee Kaminfeuer dazugeben und auf kleinster Stufe zugedeckt ca. 8 Minuten ziehen lassen. Den Tea Diamond® entfernen. Den Punsch in ein feuerfestes Glas oder Becher füllen und gleich servieren.



Assam-Hafermilchpunsch mit Licor 43

Für ein Teeglas à 300 ml

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten



Zutaten:

1 Tea Diamond® EILLES TEE ASSAM SPECIAL
BROKEN

15 g frischer Ingwer

150 ml Wasser

100 ml Barista-Hafermilch

3 cl Licor 43

Zubereitung:

Einen Beutel EILLES TEE ASSAM SPECIAL BROKEN in einen kleinen Topf geben. Ingwer dünn schälen, fein würfeln und zum Tea Diamond® hinzufügen. Mit kochend heißem Wasser übergießen und 4 Minuten ziehen lassen. Anschließend den Pyramidenbeutel entfernen, 50 ml Hafermilch zum Tee geben und nochmals aufkochen. Die verbliebene Hafermilch mittels eines Milchsäumers aufschäumen. Den Licor 43 zum Teepunsch zufügen und die Mischung in einen Becher füllen. Den Hafermilchschaum darüber geben und gleich servieren.

Tipp:

Der Punsch kann auch ohne Alkohol zubereitet werden. Statt des Licor 43 können dann 1-2 cl J.ay-J.ay's Vanillesirup oder ¼ Vanilleschote eingesetzt werden. Das Mark der Vanilleschote auskratzen. Vanillemark und Vanilleschote zum Tee geben und nochmals erhitzen.



Minz-Mandarinenpunsch

Für ein Teeglas à 300 ml

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten



Zutaten:

- 1 Tea Diamond® EILLES TEE PFEFFERMINZE
- ½ Bio-Zitrone
- 2 große Bio-Mandarinen
- 150 ml Wasser

Zubereitung:

Die Schale der halben Zitrone dünn abreiben. Die Mandarinen halbieren und 2-3 Spalten von einer der Mandarinhälften abschneiden und beiseitelegen. Anschließend die Mandarinhälften und die Zitronenhälfte auspressen. Den Saft, ½ TL Zitronenschale und das Wasser in einen Topf geben und aufkochen. Einen Beutel EILLES TEE PFEFFERMINZE hinzugeben und bei kleinster Hitzezufuhr zugedeckt 8 Minuten ziehen lassen. Danach den Tea Diamond® entfernen, die Mandarinspalten in ein hitzebeständiges Glas oder in einen Becher geben, mit dem Punsch auffüllen und gleich servieren.

Über EILLES TEE:



Die Traditionsmarke EILLES wurde 1873 von Joseph Eilles in München gegründet und steht seit jeher für Qualität ohne Kompromisse. Die besondere Tee-Expertise von EILLES spiegelt sich vor allem in der Leidenschaft für ein hochwertiges Produkt wider. Die verschiedenen Rohwaren von EILLES TEE stammen aus den besten Teegärten der Welt. Mit einem Angebot von über 250 Sorten, einer Vielzahl an Produktkategorien sowie einem breiten Sortiment positioniert sich EILLES TEE als der ideale Partner für den HoReCa-Bereich. Die erfolgreiche Teemarke mit dem Claim „GUTES BLEIBT“ aus dem Hause J.J. Darboven steht für die Werte Qualität, Innovation und Tradition.

Zum Unternehmen J.J. Darboven:

J.J. Darboven wurde am 21. März 1866 von Johann Joachim Darboven in Hamburg gegründet. Das erfolgreiche hanseatische Familienunternehmen wird mittlerweile in vierter Generation geführt von Albert Darboven. Mit einem umfassenden Produktangebot aus Kaffee (z.B. IDEE KAFFEE, EILLES KAFFEE, Café Intención, Alberto, Mövenpick und Sansibar), Tee (z.B. EILLES TEE, PLATEANUM) und Kakao (COCAAYA) ist das Unternehmen Marktführer im Außerhausbereich und überzeugt mit seinen Kaffeemarken auch im Lebensmitteleinzelhandel. J.J. Darboven steht für Qualität, Tradition und Innovation. Die Firmengruppe ist aktuell in zehn europäischen Ländern aktiv.

Für weitere Informationen:

J.J. Darboven GmbH & Co. KG
Ute Lund
Telefon: 040 - 73335-408
Fax: 040 – 73335-121
Email: ulund@darboven.com
Web: www.professional.darboven.com

lauffeuer Kommunikation GmbH
Friederike Bath
Telefon: 040 – 716 61 33 - 21
Fax: 040 – 716 61 33 - 11
Email: fb@lauffeuer-kommunikation.de
Web: www.lauffeuer-kommunikation.de

