

## „Punsch Pflaume Spicy Black Chai“: Mit EILLES TEE werden Punschwünsche wahr

**Hamburg, August 2019 – Der Herbst rückt näher, die Tage werden immer kürzer und die Abende gemütlicher. Ob bei der Rückkehr ins Hotel nach einem langen und kalten Tag oder für den geselligen Abend im Restaurant, Punsch spielt gerade in dieser Jahreszeit wieder eine größere Rolle in der Gastronomie. Bei einfacher Handhabung bietet Punsch einen kundenorientierten Wohlfühlfaktor, den die Gäste zu schätzen wissen. Passend hierzu hat das Team hinter EILLES TEE gemeinsam mit der erfahrenen Konditormeisterin und Rezeptentwicklerin Maren Thobaben neue Punschrezepte entwickelt, die die Herbst- und Winterkälte vertreiben und von innen aufwärmen.**

Der klassische indische Punsch hat sich in den letzten Jahren stark weiterentwickelt. Aus dem auf fünf Zutaten beschränkten „Pantsch“ sind heute spannende Geschmackskombinationen geworden, die sich nicht mehr auf die klassischen Zutaten Arrak (eine Spirituose aus Zuckerrohr, Reismaische oder Palmsaft), Zucker, Zitronen, Tee und Wasser beschränken.



„Mit der Zutat Tee lassen sich verschiedenste Gerichte, Gebäcke und Getränke verfeinern. Es ist für mich jedes Mal von Neuem eine spannende Erfahrung, wenn sich die vielfältigen Aromen der Tees in meinen Kreationen entfalten“, sagt Maren Thobaben. Die Teeexperten von EILLES TEE und die versierte Rezeptentwicklerin experimentierten gemeinsam mit Aromen, Tees und Sirupen, um Punsch auf verschiedene Arten neu zu interpretieren. Für den „Punsch Pflaume Spicy Black Chai“ stand vor allem das Zusammenspiel des würzigen EILLES TEE Spicy Black Chai mit den fruchtigen Noten von Pflaume und Orange im Vordergrund. Gerade Chai bietet durch sein starkes Aroma unterschiedlichste Anknüpfungspunkte für Geschmacksvariationen. Um Pflaume und Chai geschmacklich miteinander zu vereinen wurde auf J.ay-J.ay's Vanillesirup von J.J. Darboven zurückgegriffen. Die Zugabe von zwei Esslöffeln verleiht dem Punsch eine milde Süße und eine spannende Vanillenote. Neben dem Vanille-Aroma

bietet das J.ay.-J.ay's Sortiment Geschmacksnoten wie Zimt, Haselnuss, Karamell oder Amaretto. Alle Aromen sind ideale Komponenten für winterliche Punsch-Kreationen, als alkoholfreie Variante oder in Kombination mit alkoholischen Getränken wie Rum, Whiskey oder Likör.

„Vanille und Pflaume miteinander zu verbinden, scheint im ersten Moment ungewöhnlich. Doch die würzige Note des Chai balanciert die Süße der beiden gekonnt aus“, schildert Karen Lässig, Tea Taster und Marketing Managerin bei J.J. Darboven. Das Ergebnis „Punsch Pflaume Spicy Black Chai mit EILLES TEE“ stellt einen perfekten Herbst- und Winterdrink dar. Der Geschmack der süßen Pflaumen erinnert an die vergangenen Sommertage, die Orangenote macht Lust auf die Winterzeit.

Bei der Erstellung der Rezepte wurde darauf geachtet, dass diese durch ihre Geschmacksvielfalt überzeugen und dennoch einfach in der Handhabung sind. Sie können im Voraus oder in großen Mengen vorbereitet werden und bieten sich so ideal für die Gastronomie an. Weitere spannende Rezeptideen finden sich auf [www.eilles-tee.com](http://www.eilles-tee.com).

Die gelernte Medienwissenschaftlerin Maren Thobaben hat mit 38 Jahren entschieden, neu zu beginnen und sich ihren Traum zu verwirklichen: die Ausbildung zur Konditorin. Heute ist sie Konditormeisterin und leitet ihre eigene Konditorei. Neben dem Backen sind das Würzen und Experimentieren mit Tee ihre Leidenschaften. Ob Gebäck, Soßen oder Cocktails, Tee spielt in ihrem Unternehmen *Mrs. T* eine ausschlaggebende Rolle. Weitere Informationen und Rezepte finden sich auf [www.mrs-t.de/rezepte](http://www.mrs-t.de/rezepte).



## **PUNSCH PFLAUME SPICY BLACK CHAI**

*für 1 Punschbecher (300 ml)*

Zeitaufwand 5 Minuten

*Zutaten für den Winterpunsch:*

300 ml Pflaumensaft

3 Pyramidenbeutel EILLES TEE Spicy  
Black Chai

2 EL J.ay-J.ay's Vanillesirup

1-2 Pflaumen

1 Orangenscheibe



### **Zubereitung**

Den Pflaumensaft aufkochen.

Anschließend die Pyramidenbeutel EILLES TEE Spicy Black Chai dazugeben und zehn Minuten ziehen lassen. Die Teebeutel danach entfernen. Den Vanillesirup zugeben und gut umrühren. Die Pflaumen entkernen, in Spalten schneiden und gemeinsam mit einer Orangenscheibe zum Punsch geben. Erneut erhitzen und mit den Früchten in ein Punschbecher geben.

*Hinweis: Der Punsch kann portionsweise zubereitet werden, aber auch in größeren Mengen warmgehalten oder gekühlt aufbewahrt und dann portionsweise erhitzt werden.*

### 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](mailto:ulund@darboven.com)  
Web: [www.darboven.com](http://www.darboven.com)

lauffeuer Kommunikation GmbH  
Pauline Olders  
Telefon: 040 – 716 61 33 - 25  
Fax: 040 – 716 61 33 - 11  
Email: [pol@lauffeuer-kommunikation.de](mailto:pol@lauffeuer-kommunikation.de)  
Web: [www.lauffeuer-kommunikation.de](http://www.lauffeuer-kommunikation.de)

