



  
FAIR TRADE

Rezept

# Iced Rooibos Coffee

# Iced Rooibos Coffee

mit Rooibos Tee, Kaffee und Mandelmilch



2 Tassen



15 Minuten

## ZUTATEN

1 EL	Rooibos Tee
250 ml	Wasser
2 TL	Kaffeepulver instant
1–2 EL	Mascobado
250 ml	Mandelmilch
4–6	Eiswürfel

\*Produkte aus dem claro Sortiment

## ZUBEREITUNG

1. 1 EL Rooibos Tee in einen kleinen Topf füllen, mit 250 ml kochendem Wasser übergießen und 10 Min ziehen lassen. Den Tee durch ein Sieb in einen Massbecher giessen.
2. Mascobadozucker und das Instant Kaffeepulver dazugeben und in den heissen Tee einrühren sodass sich beides auflöst. Die Flüssigkeit abkühlen lassen und ggf im Kühlschrank runterkühlen.
3. Den abgekühlten Tee-Kaffee in zwei Tassen füllen. Die Mandelmilch aufschäumen. Die geschäumte Mandelmilch mit dem Schaum vorsichtig und ggf mit einem Löffel in die Tassen geben und die Eiswürfel auf die Tassen verteilen.
4. Ggf. mit einem Strohhalm servieren. Ein wundervolles kühles Getränk für heisse Sommertage - zum Wohl

## TIPPS/ANMERKUNGEN

- Don't Waste Tipp: Anstelle von Instant Kaffeepulver kannst du auch einen schwachen Kaffee verwenden und die Menge an Flüssigkeit vom Kaffee beim Wasser für den Tee abziehen. Ich empfehle aber maximal 100 ml schwachen Kaffee zu verwenden, damit der Kaffeegeschmack den Rooibosgeschmack nicht zu sehr übertönt.