Sonntagskuchen

Björn Deinert **Freitag, 11.07.2025**

Sommercocktail mit weißem Tee, Himbeeren und Rosenknospen **Für ca. 800 ml**

Zutaten:
400 ml Wasser
300 g Zucker
200 g frische oder TK-Himbeeren
10 TL Pai Mu Tan-Blätter (chinesischer weißer Tee)
4 TL getrocknete Rosenknospen
Mineralwasser mit Kohlensäure, alkoholfreier Secco oder trockener Sekt zum Aufgießen

Außerdem:
saubere Glasflasche (ca. 1 l Inhalt)
Sektschale oder Weißweinglas
lange Holzspieße
frische Himbeeren zum Servieren
Eiswürfel zum Servieren

Zubereitung:
1. Wasser und Zucker in einen kleinen Topf geben, aufkochen und bei milder Hitze kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Himbeeren, Pai-Mu-Tan-Teeblätter und Rosenknospen zugeben. Von der Kochstelle nehmen und 5 Minuten ziehen lassen.
3. Die Himbeeren mit einer Gabel zerdrücken und noch weitere 3 Minuten ruhen lassen.
4. Aufguss durch ein Sieb passieren, in eine saubere Flasche (ca. 1 l Inhalt) füllen, verschließen und kaltstellen.
5. Für einen Sommercocktail etwas Pai-Mu-Tan-Sirup in eine Sektschale geben und mit Mineralwasser, alkoholfreiem Secco oder Sekt aufgießen.
6. Mit aufgespießten Himbeeren und je einem Eiswürfel servieren und genießen