

Guten Tag, liebe Freunde des außergewöhnlichen Tees!

Haben Sie's schon bemerkt?

Mit den ersten Schneeflöckchen der Saison ist es nicht nur schlagartig kalt geworden sondern auch gemütlich.

Wir lieben diese knisternde Stimmung der Vorweihnachtszeit:

Wenn's draußen eisig ist, wird's drinnen umso heimeliger.

Es ist die Zeit der geselligen Treffen mit Freunden, der dampfenden Teekesseln, der dicken Wollsocken und der Kuschedecke am Sofa sowie der gerösteten Maronis und des prasselnden Wohnzimmerkamins.

Nachdem diese Jahreszeit absolut 'unsere' Jahreszeit ist, haben wir die perfekte Teebegleitung für Sie ausgesucht:

- Grüntee '[Orange & Gewürze](#)' ist eine genial-konträre Teemischung,
 - die gleichermaßen fruchtig erfrischt und würzig wärmt.

Zahlreiche aromatische Gewürze wie Zimt, Anis, Ingwer oder Kardamom sorgen nicht nur für einen herrlich intensiven Geschmack sondern auch für wohlig-warme Füße!

Lassen Sie sich überraschen...

- Unser zweiter Tee-Tipp ist speziell für alle Schoko-Fans:

Rooibush '[Winterschokolade](#)' ist so umwerfend schokoladig, dass er uns (mit etwas Milch und Honig bzw. Zucker verfeinert) eher an eine Trinkschokolade als an einen Tee erinnert.

Und auch hier sorgen Zimt, Ingwer, Kardamom... dafür, dass uns nicht nur warm im Bäuchlein sondern vor allem in der Seele wird.

Und hierzu passt vortrefflich unser Weihnachtsgeschenk von uns an Sie:

Ein Teller voller selbstgemachter Chai-Pralinen!

(Leider funktioniert 'Material-mailen' noch nicht, deshalb hoffen wir, dass Ihnen unser Rezept und das selber zubereiten ebenso Freude macht...!)

Zutaten für ca. 25-30 Pralinen:

125ml Schlagobers

225g weiße Schokolade, klein gehackt

45g Butter (Zimmertemperatur)

2-3TL [Chai-Tee](#)

Schokostreusel, Schokoraschel, weißes oder braunes Kakaopulver zum Wälzen und Verzieren

Zubereitung:

Schlagobers in einem Topf erhitzen, vom Herd nehmen

und den Tee (im Tee-Ei oder Papierfilter) im heißen Obers ca. 10 min ziehen lassen.

Danach das Chai-Obers nochmal leicht erhitzen und die weiße, gehackte Schokolade zugeben und schmelzen lassen.

Öfters umrühren! Anschließend die Butter zufügen und gut durchrühren.

Pralinencreme in eine weite, flache Schüssel füllen und abkühlen lassen.

Anschließend für mind. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Mit einem Melonenausstecher oder kleinem Löffel kleine Kugeln formen, auf eine Platte legen und nochmals im Kühlschrank ca. 30 min kühlen.

Anschließend in Schokostreuseln oder Kakaopulver wälzen und servieren.

Die Pralinen schmecken am besten bei Raumtemperatur.

Im Kühlschrank sind sie ca. eine Woche haltbar.

Wir wünschen Ihnen eine genussreiche, friedliche Vorweihnachtszeit!

Barbara Neumann-Schramböck
Teehaus Indolero