SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: service@if-bi.com Tel: +49 (0)30 28 47 00-0 Web: www.rowdybrands.de



Herr Ohms Hot Apple Caramel – herbstlicher Soul-Drink

Hot Apple Caramel Drink

3 Teelöffel Herr Ohms Red Apple

350 ml Wasser

200 ml naturtrüber Apfelsaft

4 Teelöffel Torani Puremade Caramel Syrup

100 ml Hafermilch

Optional: Zimt oder Apfelscheibe zur Dekoration

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 5 min

Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Tee zubereiten

1.

Herr Ohms Red Apple mit 250 ml kochendem Wasser übergießen und 8–10 Minuten ziehen lassen. Anschließend abseihen.

Apfel-Karamell-Mischung erwärmen

1.

Apfelsaft zusammen mit dem Caramel Syrup sanft erhitzen. Achtung: Nicht kochen, damit das Aroma erhalten bleibt.

Hafermilch aufschäumen

1.

Hafermilch erwärmen und mit einem Milchaufschäumer schaumig schlagen.

Drink zusammenstellen

1.

Tee und Apfel-Karamell-Mischung in hitzefeste Gläser oder Tassen füllen. Mit Hafermilchschaum toppen und nach Belieben mit Zimt oder einer Apfelscheibe garnieren.

Tipps

1.

Vegane Variante: Hafermilch kann durch Mandel- oder Sojadrink ersetzt werden.

Extra herbstlich: Etwas Muskat oder Zimt ins Tee-Saft-Gemisch geben.

Kaffeefans: Ein Schuss Espresso kann für eine spannende Twist-Variante sorgen.