

SAFRAN & KARAMEL

Zutaten (für 2 Gläser)

- 150 g Schlagsahne, flüssig
- 20 g Kluntje (Kandis)
- 15 g Safran & Karamell Tee (Art.-Nr. 8050)
- 6-8 Eiswürfel
- 300 ml Milch

Zubereitung

1. Schlagsahne mit Kluntje in einen Topf geben und langsam erwärmen. Kluntje dabei komplett schmelzen lassen.
2. Den Tee in die heiße Sahne geben und alles 10 Minuten ziehen lassen. Tee-Sahne durch ein Küchensieb in eine Schüssel abseihen. Den Tee gut ausdrücken. Im Kühlschrank mindestens 30 Minuten abkühlen lassen.
3. Die erkaltete Tee-Sahne mit dem Mixer zu einer Creme aufschlagen. Eiswürfel in ein Glas geben, mit Milch aufgießen und mit der Creme toppen.

