

So werden Punschwünsche wahr



Der Punsch ?Punsch Pflaume Spicy Black Chai? soll die Herbst- und Winterkälte vertreiben und von innen aufwärmen / Foto: J.J. Darboven

Für die kommende Herbst- und Wintersaison hat das Team hinter Eilles Tee gemeinsam mit der Konditormeisterin und Rezeptentwicklerin Maren Thobaben neue Punschrezepte entwickelt.

„Mit der Zutat Tee lassen sich verschiedenste Gerichte, Gebäcke und Getränke verfeinern. Es ist für mich jedes Mal von Neuem eine spannende Erfahrung, wenn sich die vielfältigen Aromen der Tees in meinen Kreationen entfalten“, sagt Thobaben. Gemeinsam mit den Teeexperten von Eilles experimentierte sie mit Aromen, Tees und Sirupen, um Punsch auf verschiedene Arten neu zu interpretieren.

Für den ?Punsch Pflaume Spicy Black Chai? stand vor allem das Zusammenspiel des würzigen Eilles Tee Spicy Black Chai mit den fruchtigen Noten von Pflaume und Orange im Vordergrund. Gerade Chai bietet durch sein starkes Aroma unterschiedliche Anknüpfungspunkte für Geschmacksvariationen. Um Pflaume und Chai geschmacklich miteinander zu vereinen, wurde auf J.ay-J.ay?s Vanillesirup von J.J. Darboven zurückgegriffen. Die Zugabe von zwei Esslöffeln verleiht dem Punsch eine milde Süße und eine Vanillenote. Neben dem Vanille-Aroma bietet das J.ay.-J.ay?s Sortiment Geschmacksnoten wie Zimt, Haselnuss, Karamell oder Amaretto. Alle Aromen sind ideale Komponenten für winterliche Punsch-Kreationen, als alkoholfreie Variante oder in Kombination mit alkoholischen Getränken wie Rum, Whiskey oder Likör. Das Rezept zu dieser Kreation finden Sie