



Güfferschtee

Ein Rezept aus dem Kochbuch «Freiburger Bäuerinnen und Landfrauen kochen» vom Landfrauenverein Giffers-Tentlingen

Zutaten

1 Handvoll Lindenblüten
200g Kandiszucker
2 Stangen Zimt
3 Anissterne
5 Liter Wasser
1 Liter Rotwein

Zubereitung

Lindenblüten, Kandiszucker, Zimt und Anis in das kalte Wasser geben, aufkochen und 30 Min. ziehen lassen. Rotwein zufügen, heiss werden lassen, Flüssigkeit absieben und heiss servieren.

Tipp: Es kann auch Beuteltee verwendet werden.

Prost!