



# WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats Januar

## Schottische Teecreme

*von Beate Kiss*

*Diese Köstlichkeit ist eine andere Art, Tee mit Whisky zu sich zu nehmen und zugleich ein apartes Dessert.*

### Zutaten für 4 Personen

10- 15g	schwarzer Tee
3/8 l	Wasser
100 g	Zucker
3 Eßl	Speisestärke
1/4 l	Milch
1 Eßl	Whisky
1/4 l	Sahne

### Zubereitung

1. Den Tee mit sprudelnd kochendem Wasser überbrühen. 5 Minuten ziehen lassen, dann abgießen.
2. Den abgossenen Tee mit dem Zucker zum Kochen bringen. Die Speisestärke mit der Milch verquirlen, in den Tee rühren und einmal aufkochen lassen. Die Masse erkalten lassen.
3. Den Whisky einrühren. Die Sahne steif schlagen und locker unter die Teecreme ziehen. Die Creme gut gekühlt servieren.

**Tipp:** Nicht nur, dass die Teecreme sehr gut schmeckt, sie ist auch ansprechend, wenn man die Creme mit Sahne verziert und obenauf ein paar frische Minzblätter legt.

**Guten Appetit!**

