

TEA-JAY

# ICED TEA MAKER | EISTEEZUBEREITER

RECIPES | REZEPTE



blomus

## MAYBE BERRY

### INGREDIENTS

4 cl caramel syrup, 8 cl Cranberry juice, 20 cl still water, 4-6 eights of lime, ice cubes, 5 teaspoons red fruit tea

### NIGHT

6 cl brown rum

### PREPARATION

Remove the Iced Tea maker head part including the filter.

Fill the caramel syrup, the cranberry juice and the still water into the glass carafe, add the limes and press gently with a pestle or long spoon. **For the night version add the rum now.** Stir everything well. Add ice cubes up to about 2/3 of the carafe. Screw the head of the TEA-JAY® back on top of the carafe.

Remove the lid and add 5 teaspoons of the red fruit tea into the closed reservoir (filter). Boil water and pour it into the reservoir up to the level marker. Let the tea brew for 10 minutes.

When finished brewing turn the lid anti-clockwise to start the "on the rocks" experience.

**CAUTION: Vessel gets hot while in use! Please only touch the colored silicone ring.** Close the lid (clockwise) and rotate the carafe in larger circles. Now pour the Tea-cocktail into a glass and enjoy!

### ZUTATEN

4 cl Karamell Sirup, 8 cl Cranberry Nektar, 2 0 cl stilles Wasser, 4-6 Achtel frische Bio-Limette, Eiswürfel, 5 Tl. roter Früchtetee, lose

### NIGHT

6 cl brauner Rum

### ZUBEREITUNG

Kopfteil mit Filtersystem abschrauben.

Den Karamell-Sirup, den Cranberry-Nektar und das stille Wasser in die Karaffe füllen. 4-6 Achtel einer Limette dazugeben und mit dem Stößel oder einem langstieligen Löffel leicht andrücken. **Für die Night-Version: Jetzt den Rum einfüllen.** Alles gut umrühren. Die Karaffe zu ca. zwei Drittel mit Eiswürfeln auffüllen. Das Kopfteil des TEA-JAY® auf die Glaskaraffe schrauben.

Deckel abnehmen und fünf Teelöffel des losen Teeguts in den (unten geschlossenen!) Filter geben. Wasser aufkochen und bis zur Oberkante der Wölbung über das Teegut gießen, 10 Minuten ziehen lassen.

Danach den Griff im Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und so den »On-the-Rocks«-Effekt starten.

**Vorsicht: Nur am farbigen Silikonrand greifen und drehen!** Filter wieder schließen (Drehung im Uhrzeigersinn) und Karaffe in großen Kreisen leicht schwenken, den Tee-Cocktail einschenken – und genießen!

## BABY JUNIOR

### INGREDIENTS

4 cl Grenadine syrup, 8 cl passion fruit or pineapple juice, 20 cl still water, 4-6 eights of lime, ice cubes, 5 teaspoons red fruit tea

### NIGHT

6 cl Vodka

### PREPARATION

Remove the Iced Tea maker head part including the filter.

Fill the grenadine syrup, the juice and the still water into the glass carafe, add the limes and press gently with a pestle or long spoon. **For the night version add the vodka now.** Stir everything well. Add ice cubes up to about 2/3 of the carafe. Screw the head of the TEA-JAY® back on top of the carafe.

Remove the lid and add 5 teaspoons of the red fruit tea into the closed reservoir (filter). Boil water and pour it into the reservoir up to the level marker. Let the tea brew for 10 minutes.

When finished brewing turn the lid anti-clockwise to start the "on the rocks" experience.

**CAUTION: Vessel gets hot while in use! Please only touch the colored silicone ring.** Close the lid (clockwise) and rotate the carafe in larger circles. Now pour the Tea-cocktail into a glass and enjoy!

### ZUTATEN

4 cl Grenadinen Sirup, 8 cl Maracuja oder Ananassaft, 20 cl stilles Wasser, 4-6 Achtel frische Bio-Limette, Eiswürfel, 5 Tl. roter Früchtetee, lose

### NIGHT

6 cl Vodka

### ZUBEREITUNG

Kopfteil mit Filtersystem abschrauben.

Den Grenadinen-Sirup, den Saft und das stille Wasser in die Karaffe füllen. 4-6 Achtel einer Limette dazugeben und mit dem Stößel oder einem langstieligen Löffel leicht andrücken. **Für die Night-Version: Jetzt den Vodka einfüllen.** Alles gut umrühren. Die Karaffe zu ca. zwei Drittel mit Eiswürfeln auffüllen. Das Kopfteil des TEA-JAY® auf die Glaskaraffe schrauben.

Deckel abnehmen und fünf Teelöffel des losen Teeguts in den (unten geschlossenen!) Filter geben. Wasser aufkochen und bis zur Oberkante der Wölbung über das Teegut gießen, 10 Minuten ziehen lassen.

Danach den Griff im Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und so den »On-the-Rocks«-Effekt starten.

**Vorsicht: Nur am farbigen Silikonrand greifen und drehen!** Filter wieder schließen (Drehung im Uhrzeigersinn) und Karaffe in großen Kreisen leicht schwenken, den Tee-Cocktail einschenken – und genießen!

## TEAM KICK

### INGREDIENTS

4 cl caramel syrup, 8 cl unfiltered apple juice, 20 cl still water, 4-6 eighths of lime, ice cubes, 3 teaspoons green/herbal tea

### NIGHT

6 cl Gin or Vodka

### PREPARATION

Remove the Iced Tea maker head part including the filter.

Fill the caramel syrup, the apple juice and the still water into the glass carafe, add the limes and press gently with a pestle or long spoon. **For the night version add the gin or vodka now.** Stir everything well. Add ice cubes up to about 2/3 of the carafe. Screw the head of the TEA-JAY® back on top of the carafe.

Remove the lid and add 3 teaspoons of the green/herbal tea into the closed reservoir (filter). Boil water and pour it into the reservoir up to the level marker. Let the tea brew for 4 minutes.

When finished brewing turn the lid anti-clockwise to start the "on the rocks" experience.

**CAUTION: Vessel gets hot while in use! Please only touch the colored silicone ring.** Close the lid (clockwise) and rotate the carafe in larger circles. Now pour the Tea-cocktail into a glass and enjoy!

### ZUTATEN

4 cl Karamell Sirup, 8 cl Naturtrüber Apfelsaft, 20 cl stilles Wasser, 4-6 Achtel frische Bio-Limette, Eiswürfel, 3 Tl. Kräuter-/Grüntee, lose

### NIGHT

6 cl Gin oder Vodka

### ZUBEREITUNG

Kopfteil mit Filtersystem abschrauben.

Den Karamell-Sirup, den Apfelsaft und das stille Wasser in die Karaffe füllen. 4-6 Achtel einer Limette dazugeben und mit dem Stößel oder einem langstieligen Löffel leicht andrücken. **Für die Night-Version: Jetzt den Gin oder Vodka einfüllen.** Alles gut umrühren. Die Karaffe zu ca. zwei Drittel mit Eiswürfeln auffüllen. Das Kopfteil des TEA-JAY® auf die Glaskaraffe schrauben.

Deckel abnehmen und drei Teelöffel des losen Teeguts in den (unten geschlossenen!) Filter geben. Wasser aufkochen und bis zur Oberkante der Wölbung über das Teegut gießen, 4 Minuten ziehen lassen.

Danach den Griff im Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und so den »On-the-Rocks«-Effekt starten.

**Vorsicht: Nur am farbigen Silikonrand greifen und drehen!** Filter wieder schließen (Drehung im Uhrzeigersinn) und Karaffe in großen Kreisen leicht schwenken, den Tee-Cocktail einschenken – und genießen!

## MOJITO SPIRIT VIRGIN

### INGREDIENTS

20 cl sparkling mineral water, 8 eights of lime, 12 mint leaves, 8 teaspoons white or brown sugar, Crushed Ice, 3 teaspoons green/herbal tea

### NIGHT

10 cl Rum, 10 cl sparkling mineral water

### PREPARATION

Remove the Iced Tea maker head part including the filter.

Fill the mineral water into the glass carafe, add the limes, mint leaves and sugar and press gently with a pestle or long spoon. **For the night version add the rum and additional water now.** Stir everything well. Add crushed ice up to about 2/3 of the carafe. Screw the head of the TEA-JAY® back on top of the carafe.

Remove the lid and add 3 teaspoons of the green or herbal tea into the closed reservoir (filter). Boil water and pour it into the reservoir up to the level marker. Let the tea brew for 4 minutes.

When finished brewing turn the lid anti-clockwise to start the "on the rocks" experience.

**CAUTION: Vessel gets hot while in use! Please only touch the colored silicone ring.** Close the lid (clockwise) and rotate the carafe in larger circles. Now pour the Tea-cocktail into a glass and enjoy!

### ZUTATEN

20 cl Wasser mit Kohlensäure, 8 Achtel frische Bio-Limette, 12 Minzblätter, 8 Tl. brauner oder weißer Rohrzucker, Crushed Ice, 3 Tl. Kräuter-/Grüntee, lose

### NIGHT

10 cl Rum, 10 cl Wasser mit Kohlensäure

### ZUBEREITUNG

Kopfteil mit Filtersystem abschrauben.

Das Sprudelwasser in die Karaffe füllen. 8 Achtel einer Limette, Minzblätter und den Rohrzucker dazugeben und mit dem Stößel oder einem langstieligen Löffel leicht andrücken. **Für die Night-Version: Jetzt den Rum und das zusätzliche Wasser einfüllen.** Alles gut umrühren. Die Karaffe zu ca. zwei Drittel mit Crushed Ice auffüllen. Das Kopfteil des TEA-JAY® auf die Glaskaraffe schrauben.

Deckel abnehmend und drei Teelöffel des losen Teeguts in den (unten geschlossenen!) Filter geben. Wasser aufkochen und bis zur Oberkante der Wölbung über das Teegut gießen, 4 Minuten ziehen lassen.

Danach den Griff im Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und so den »On-the-Rocks«-Effekt starten.

**Vorsicht: Nur am farbigen Silikonrand greifen und drehen!** Filter wieder schließen (Drehung im Uhrzeigersinn) und Karaffe in großen Kreisen leicht schwenken, den Tee-Cocktail einschenken – und genießen!

## FUNKY SAFARI

### INGREDIENTS

4 cl caramel syrup, 8 cl unfiltered apple juice, 20 cl still water, 4-6 eights of lime, ice cubes, 3 teaspoons rooibos vanilla/orange tea

### NIGHT

6 cl brown rum or vodka

### PREPARATION

Remove the Iced Tea maker head part including the filter.

Fill the caramel syrup, the apple juice and the still water into the glass carafe, add the limes and press gently with a pestle or long spoon. **For the night version add the rum or vodka now.** Stir everything well. Add ice cubes up to about 2/3 of the carafe. Screw the head of the TEA-JAY® back on top of the carafe.

Remove the lid and add 3 teaspoons of the rooibos vanilla /orange tea into the closed reservoir (filter). Boil water and pour it into the reservoir up to the level marker. Let the tea brew for 4 minutes.

When finished brewing turn the lid anti-clockwise to start the "on the rocks" experience.

**CAUTION: Vessel gets hot while in use! Please only touch the colored silicone ring.** Close the lid (clockwise) and rotate the carafe in larger circles. Now pour the Tea-cocktail into a glass and enjoy!

### ZUTATEN

4 cl Karamell Sirup, 8 cl Naturtrüber Apfelsaft, 20 cl stilles Wasser, 4-6 Achtel frische Bio-Limette, Eiswürfel, 3 Tl. Rooibos Vanille/Orange Tee, lose

### NIGHT

6 cl brauner Rum oder Vodka

### ZUBEREITUNG

Kopfteil mit Filtersystem abschrauben.

Den Karamell-Sirup, den Apfelsaft und das stille Wasser in die Karaffe füllen. 4-6 Achtel einer Limette dazugeben und mit dem Stößel oder einem langstieligen Löffel leicht andrücken. **Für die Night-Version: Jetzt den Rum oder Vodka einfüllen.** Alles gut umrühren. Die Karaffe zu ca. zwei Drittel mit Eiswürfeln auffüllen. Das Kopfteil des TEA-JAY® auf die Glaskaraffe schrauben.

Deckel abnehmen und drei Teelöffel des losen Teeguts in den (unten geschlossenen!) Filter geben. Wasser aufkochen und bis zur Oberkante der Wölbung über das Teegut gießen, 4 Minuten ziehen lassen.

Danach den Griff im Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und so den »On-the-Rocks«-Effekt starten.

**Vorsicht: Nur am farbigen Silikonrand greifen und drehen!** Filter wieder schließen (Drehung im Uhrzeigersinn) und Karaffe in großen Kreisen leicht schwenken, den Tee-Cocktail einschenken – und genießen!

## PARTY SAFARI

### INGREDIENTS

20 cl still water, 8 eights of lime, 6 Kumquats cut in halves (Alternatively: 6 eights of oranges), 8 teaspoons brown cane sugar, Crushed Ice, 3 teaspoons rooibos vanilla/orange tea

### NIGHT

10 cl Aperol

### PREPARATION

Remove the Iced Tea maker head part including the filter.

Fill the still water into the glass carafe, add the limes and kumquats (or oranges), the sugar and press gently with a pestle or long spoon. **For the night version add the Aperol now.** Stir everything well. Add crushed ice up to about 2/3 of the carafe. Screw the head of the TEA-JAY® back on top of the carafe.

Remove the lid and add 3 teaspoons of the rooibos vanilla /orange tea into the closed reservoir (filter). Boil water and pour it into the reservoir up to the level marker. Let the tea brew for 4 minutes.

When finished brewing turn the lid anti-clockwise to start the "on the rocks" experience.

**CAUTION: Vessel gets hot while in use! Please only touch the black silicone ring.** Close the lid (clockwise) and rotate the carafe in larger circles. Now pour the Tea-cocktail into a glass and enjoy!

### ZUTATEN

20 cl stilles Wasser, 8 Achtel Limette, 6 Kumquats halbiert (Alternativ: 6 Achtel Orange), 8 Tl. brauner Rohrzucker, Crushed Ice, 3 Tl. Rooibos Vanille/Orange Tee, lose

### NIGHT

10 cl Aperol

### ZUBEREITUNG

Kopfteil mit Filtersystem abschrauben.

Das stille Wasser in die Karaffe füllen. 8 Achtel einer Limette, 6 Kumquats (oder 6 Achtel einer Orange) und den Rohrzucker dazugeben und mit dem Stößel oder einem langstieligen Löffel leicht andrücken. **Für die Night-Version: Jetzt den Aperol einfüllen.** Alles gut umrühren. Die Karaffe zu ca. zwei Drittel mit Crushed Ice auffüllen. Das Kopfteil des TEA-JAY® auf die Glaskaraffe schrauben.

Deckel abnehmen und drei Teelöffel des losen Teeguts in den (unten geschlossenen!) Filter geben. Wasser aufkochen und bis zur Oberkante der Wölbung über das Teegut gießen, 4 Minuten ziehen lassen.

Danach den Griff im Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und so den »On-the-Rocks«-Effekt starten.

**Vorsicht: Nur am farbigen Silikonrand greifen und drehen!** Filter wieder schließen (Drehung im Uhrzeigersinn) und Karaffe in großen Kreisen leicht schwenken, den Tee-Cocktail einschenken – und genießen!