

Tschi nach Innsbrucker Art

Zutaten:

Wasser	ca. 10 liter
Schwarztee	30 Beutel
Roibustee (Vanille)	25 Beutel
Apfeltee	15 Beutel
Früchtetee	15 Beutel
Glühwein	3 liter
Rum (braun)	1 liter
Traubensaft	2 liter
ACE	1,5 liter
Orange/Aprikose	2 liter
Aprikose/Maracuja/...	2 liter
Zimt (Stange)	4-5 Stück (am Besten in einen Teebeutel geben)
Vanillezucker	6 Pack.
Evtl. Zucker	

Zubereitung:

Das Studentenfutter sowie die Sultaninen werden mit dem Vanillezucker vermischt und im Rum eingelegt. Die Früchte sollten bedeckt sein und es sollte sich in einem luftdichten Behälter befinden. (Je länger die Früchte eingelegt sind desto besser ist der Geschmack).

Das Wasser und die Säfte in einen Topf geben und zum Kochen bringen, nun die Teebeutel und die Zimtstangen zugeben. Vorsicht, den Schwarztee nur ca. 5 Minuten ziehen lassen, sonst wird er bitter. Wenn der Tee fertig gezogen hat die Beutel sowie den Zimt rausnehmen.

Nun die eingelegten Früchte (samt Rum) und den Glühwein zugeben.

Fertig!

Wenn jetzt viel Hitze zugeführt wird, verflüchtigt sich der Alkohol.