

PRESSEINFORMATION

Pukka Herbs: Sommer-Erfrischung mit Kräuterkraft

Kreative Rezepte mit Pukka Bio-Tees für die heiße Jahreszeit



Mit Pukka Herbs kann der Sommer kommen. Ob im eigenen Garten mit Freunden die lauen Nächte genießen oder bei Ausflügen mit der Familie die Natur erkunden – kühle Erfrischung ist ein Muss bei jeder Aktivität in der heißen Jahreszeit. Pukka Herbs inspiriert dabei mit bunten Kreationen in Form von Ice-Pops, Eistee-Varianten und sommerlichen Tee-Mocktails zu mehr Abwechslung.

Pukka Ice-Pops

Ice-Pops selbst gemacht

Das Grundprinzip ist einfach und schnell erklärt: Der Bio-Tee von Pukka Herbs muss extra lange ziehen und über Nacht abkühlen. Danach werden je nach Gusto verschiedene Zutaten zugegeben, die dem Eistee geschmacklich und optisch das gewisse Etwas verleihen. Die eigene Kreativität kann dabei voll ausgelebt werden. Wie wäre es zum Beispiel mit hübschen essbaren Blüten im Eis, so wie es Pukka für die „[Charmante Cassis Ice-Pops](#)“ vorschlägt?

Zubereitung

4 Teebeutel von Pukka Charmante Cassis in einem Liter frisch aufgekochtem Wasser aufbrühen. Die Teebeutel nach 15 Minuten herausnehmen und den Aufguss auf Zimmertemperatur herabkühlen lassen. Den Saft aus 2 Limetten auspressen und in den abgekühlten Tee geben, kräftig umrühren und

gleichmäßig in Ice-Pop Formen verteilen. Beeren und Blüten in die Formen geben und über Nacht in den Gefrierschrank geben.

Tipp für Genießer

Wer Lust auf lecker-cremige Varianten hat, verwendet einfach das Pulver aus den Kapseln der Bio-Nahrungsergänzungsmittel für beispielsweise intensiven Kurkuma-Geschmack und nutzt Kokosmilch als Basis.

Weitere Rezepte

[Pferfferminze & Süßholz Ice-Pops](#) mit Bio-Mandel-Milch und dunkler Schokolade

[Kurkuma Latte Ice-Pops](#) mit Pukka Herbs Kurkuma Wholistic™ und Bio-Kokosmilch

[Clean Greens Colada Ice-Pops](#) mit Pukka Herbs Clean Greens Pulver, Bio-Ananas und -Avocado



Kurkuma Latte Ice-Pops, Pfefferminz & Süßholz Ice-Pops



Pukka Eistees

Lean Matcha Green Eistee

Selbstgemachter Eistee ist das perfekte Getränk für Frische im Alltag oder beim Training. Ausgewählte, leckere Kräuter-Tees, nach Belieben gesüßt und mit fruchtigem Obst verfeinert – Eistee schmeckt am besten, wenn die Lieblingszutaten selbst zusammengestellt werden. Wer morgens eine Karaffe der Eigenkreation zubereitet, genießt den ganzen Tag die gezauberte Erfrischung aus dem Kühlschrank. Neben Geschmack überzeugen die Kräuter und Gewürze der Pukka Bio-Tees mit verschiedenen Wirkungsweisen: Der im [Lean Matcha Green](#) enthaltene Ingwer bringt eine leichte Schärfe in den Eistee, was anregend wirken kann. Die vitalisierende Kraft des Oolong stellt einen natürlichen Weg dar, mit Leichtigkeit durch den Tag zu kommen.

Zubereitung

3 Teebeutel Pukka Herbs Lean Matcha Green mit 250ml kochendem Wasser aufgießen. Den Tee in einem abgedeckten Behälter für 30 Minuten ziehen lassen. Die Teebeutel aus der Tasse nehmen und einen Zweig frische Minze, etwas Zitrone und nach Belieben Süßholzwurzel hinzufügen. Die Tasse mit Tee in den Kühlschrank stellen und für zwei Stunden abkühlen lassen. Den kalten Tee auf Eis gießen und die frische Abkühlung genießen.

Weiteres Rezept

[Charmante Cassis Sommer Sparkler](#) mit Bio-Cranberry-Saft, Limette und schwarzen Johannisbeeren



Lean Matcha Green Eistee

Pukka Mocktail



Goldene Kurkuma Mojito

Würzige Erfrischung am Abend

Gelbwurz, Goldene Göttin oder indischer Safran: Hinter all diesen Bezeichnungen versteckt sich Kurkuma, die „Goldene Königin“ der Gewürze. In Indien wird sie seit Jahrtausenden als heilige Pflanze verehrt. Pukka Herbs hat den goldgelben Genuss in einem erfrischenden Mocktail festgehalten, im „Goldene Kurkuma Mojito“.

Zubereitung

3 Teebeutel Pukka [Goldene Kurkuma](#) Tee mit 250ml kochendem Wasser aufgießen. Die Teebeutel eine Stunde ziehen lassen, dann die Teebeutel entfernen und den Tee abkühlen lassen. Eiswürfel, dazu ein Teelöffel Bio-Honig aus der Region und frische Minze in ein hohes Glas geben. Alle Zutaten mischen und etwas Bio-Limonade hinzugeben. Den Mocktail mit einem Minzblatt dekorieren und servieren.



Zeichenanzahl mit Leerzeichen: 3.877; Text und druckfähiges Bildmaterial erhalten Sie unter <http://news.cision.com/de/pukka-herbs-deutschland>. Wir freuen uns über einen Beleg.

Pressestelle Deutschland:

Pukka Herbs Ltd., c/o modem conclusa gmbh, Juttastraße 5, 80636 München, www.modemconclusa.de
 Uti Johnne, T. 089 746308-39, johne@modemconclusa.de
 Sarah Menz, T. 089 746308-32, menz@modemconclusa.de

