



PRESSEMITTEILUNG

Tee-Ei mal anders

Ostereier mit Ceylon Tee natürlich färben

Colombo/München 20. Januar 2010 (us) – **Da staunt der Osterhase! Marmorierte Ostereier, die auch geschält „Hingucker“ bleiben, sind der Trend für das Osterfest 2010. Ganz ohne Chemie, allein durch die natürliche Kraft des Ceylon Tees, lassen sich kinderleicht außergewöhnliche Ostereier färben.**

Zutaten für 6 „Tee-Eier“:

- 6 Eier
- 1 l Wasser
- 3 EL Ceylon Schwarztee-Blätter
- 1 EL Salz
- 1 EL gemahlener Pfeffer
- 1 Stange Zimt
- 6 Gewürznelken



Zubereitung:

Eier hart kochen und abschrecken, das erleichtert später das Schälen. Die Schalen rund herum vorsichtig anschlagen. Das Wasser zum Kochen bringen, Teeblätter, Gewürze, Salz und anschließend die Eier dazugeben und 30 Minuten köcheln lassen. Die Eier im Sud über Nacht stehen lassen und geschält mit Salat servieren.

Ceylon Tee ist in gut sortierten Tee-Fachgeschäften und im Lebensmittelhandel zu haben.

Weitere Informationen zu Ceylon Tee aus Sri Lanka unter www.pureceylontea.com oder www.ceylontea.com.pl/de.

Ceylon Tee von der Insel Sri Lanka steht für ausgezeichnete Qualität. Der rotgoldenen schimmernde Tee schmeckt vollaromatisch kräftig-würzig bis spritzig-lebhaft mit einer eleganten Milde. Sri Lanka ist mit knapp 300.000 Tonnen verkauften Tee zweitgrößter Tee-Exporteur der Welt.

Bildmaterial steht zum Download zur Verfügung. Das Copyright liegt entweder bei dem in der Bildunterschrift genannten Fotografen oder beim Sri Lanka Tea Board. Der Abdruck ist honorarfrei. Weitere Fotos erhalten Sie gerne unter www.comeo.de.

Weitere Presseinformationen bei:

Sri Lanka Tea Board
P.O. Box 1750
Colombo
Sri Lanka
www.pureceylontea.com

Ulf Schönberg
COMEEO Public Relations
Hofmannstr. 7A, 81379 München
Tel: +49- (0) 89- 74 888 240
Fax: +49- (0) 89- 74 888 222
schoenberg@comeo.de
www.comeo.de