

A glass of Syrian Anise Tea with walnuts on a decorative tray. The glass is filled with a golden-brown liquid and topped with several walnuts. The glass has intricate silver and gold patterns. The tray is also decorated with a colorful pattern. A small metal scoop filled with walnuts is placed next to the glass.

La Cucina

# SYRISCHER ANISTEE

---

## Zutaten

- 2 TL [Anissamen](#)
- 50g Zucker
- 1L kalkarmes Wasser
- 7 TL [Assam Smoked Hatidubi](#)
- 3 EL Walnuskerne

Den Anissamen mit Zucker und  $\frac{1}{2}$  L Wasser aufkochen. Zugedeckt 10 Min. bei kleiner Hitze ziehen lassen. Den schwarzen Tee in einen Teebeutel füllen und in eine Teekanne hängen. Das restliche Wasser aufkochen, 1 Min. abkühlen lassen, dann über die Teeblätter gießen. Den Tee 4-5 Min. ziehen lassen. Die Walnuskerne hacken. Den Teebeutel aus der Kanne nehmen und den Gewürzsud durch ein Sieb zum Tee gießen. Den Tee auf Gläser verteilen und mit gehackten Nüssen bestreut servieren.