



## Bissap

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

4 Portionen

---

6 EL	Hibiskusblüten getrocknet	1 L	Wasser
40 g	Zucker	1 Pck.	Vanillezucker
1 Prise	Muskatnuss	1 EL	Orangenblütenwasser

### Zubereitung

#### Zubereitung

1. Die getrockneten Hibiskusblüten mit dem Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen.
2. Sobald das Wasser zu sprudeln beginnt, vom Herd nehmen und 30 Minuten auf der Seite stehen lassen, bis es abgekühlt ist.
3. Durch ein Sieb gießen, um die reine Flüssigkeit ohne Hibiskusblätter zu bekommen.
4. Den Zucker, Vanillezucker, eine Prise Muskatnuss und Orangenblütenwasser in das Wasser geben.
5. Bei Bedarf mehr Zucker hinzufügen und 30 Minuten auf der Seite stehen lassen, bis der Tee abgekühlt ist.
6. Dann in den Kühlschrank stellen.

Gut gekühlt schmeckt der Bissap am besten.