

Gifferstee (Güfersch-Tee)

- 2 l Wasser
- 50 g Kandiszucker
- 4 Menissterne
- 1 Zimtstange
- 1 kl. Sandvoll Lindenblüten oder
3 Beutel Lindentee

Wasser, Zimtstengel, Menissterne und Kandiszucker kurz aufkochen und mindestens 30 Minuten auf kleinstem Feuer leise köcheln lassen.

Mit einem Schuß Rotwein pro Tasse (für Erwachsene) abschmecken und eventuell nachzuckern.

Gifferstee kennt man auch in anderen Varianten. Nach Belieben kann man auch 1 Lorbeerblatt, 1 Nügelikopf, und 1 Beutel Schwarztee dazutun und statt Rotwein auch etwas Zitronensaft oder Gärmost verwenden.