

## Übersicht: Tipps zur Zubereitung von Tee

Disclaimer: Bitte nur als grobe Richtwerte betrachten, weil einzelne Tees auch stark von diesen Empfehlungen abweichen können.

Infos zum [Aufguss von Tee](#) und [Tee Aufguss-Arten im Überblick](#)

Teesorte	Ziehzeit	TL/Liter	Temperatur
	Mit Filter / Offen	Mit Filter / Offen	
Grüner Tee Japan	2 Min. / 60-90 Sek.	4 / 3-3,5	65-80 °C
Grüner Tee China	2-3 Min./ 90-120 Sek.	4 / 3-3,5	75-90 °C
Oolong Tee	2 Min./ 90 Sek.	4 / 3-3,5	75-90 °C
Weißer Tee	3-4 Min./2-3 Min.	5/4	80 °C
Gelber Tee	2 Min./ 90 Sek.	4 / 3-3,5	80 °C
Schwarzer Tee	2-3 Min./ 2Min.	4 / 3-3,5	90-100 °C
Pu Erh Tee	Bleibt gleich		85 °C
Mate	Bleibt gleich		100 °C
Kräutertee	5-8 Min./ 4-6 Min.	5-6/4-5	100 °C
Früchtetee mit Hibiskus	Max. 5 Min./ 4-5 Min.	5/4-4,5	100 °C
Früchtetee ohne Hibiskus	10-15 Min./ Bleibt gleich	5/4-4,5	100 °C
Rotbuschtee	3-5 Min./ 2-4 Min.	4/3-3,5	100 °C

Mehr Tipps und Ideen rund um Tee im Blog [teepod.de](https://teepod.de)

Facebook: [teepod](https://teepod.de) Instagram: [teepod.de](https://teepod.de)

Shop: [evas-teeplantage.de](https://evas-teeplantage.de)