

Chai-Latte

Schwierigkeit:

Leicht

Menge:

2 Personen

Dauer:

20 Minuten

Kategorie:

Getränke

Herkunft:

Ursel

Zutaten

- 1,5cm Ingwer
- 3 Kardamomkapseln
- 1 Zimtstange
- 3 Nelken
- 1 Sternanis
- 1 schwarzes Pfefferkorn
- 500ml Wasser
- 2 Beutel schwarzer Tee
- 300ml Milch
- 1 Msp Salz
- etw. Kakaopulver

Anleitung

Ingwer fein schneiden. Kardamom aufdrücken.
Alle Gewürze in einem Topf trocken bei mittlerer Hitze ca. 2 min anrösten, dann das Wasser und Teebeutel zugeben.
Alles 8 min. bei mittlerer Hitze ziehen lassen.
Milch erhitzen und nach Belieben aufschäumen.
Gewürze abseihen, Tee auf zwei Tassen verteilen, Milch aufgießen. Kakao und Salz darüber streuen.

Bilder

Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden

Kommentare

Die Gewürzmischung ist sehr ausgewogen.

Wer möchte kann auch Hafermilch, Barista verwenden.

Im Original wird gehackte Schokolade darüber gestreut. Meiner Meinung nach isst man sie besser dazu.

Quelle

Ursel aus Schrot und Korn 1/22.

From:
<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**



Permanent link:
<https://rezepte.basti.rocks/rezepte/chai-latte/index>

Last update: **2022/01/30 16:38**