AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	ganzjährig	Indien

CHAI LATTE



Rezept: swissmilk. 20minuten.ch, 6. 12. 2017 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Dem Getränk stand die Gesundheitslehre Ayurveda Pate, heute ein weltweit verbreitetes Trendgetränk.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2	Nelke	5 dl	Wasser
1	Zimtstange, gebrochene	2 EL	Schwarztee
2	Sternanis	5 dl	Milch
1 TL	Kardamonpulver	3 EL	Honig
1 cm	Ingwer, Scheibchen	1 TL	Bourbon-Vanillepulver
		1 Pr	Zimtpulver

ZUBEREITUNG

1. Alle Gewürze bis und mit dem Ingwer in einer Pfanne bei niedriger Hitze leicht anrösten, bis sie duften. Das Wasser dazugeben und 10 Min. köcheln lassen.
2. Pfanne von der Platte ziehen und 4 Min. ziehen lassen.
3. Tee durch ein Sieb in grosse Gläser oder Tassen giessen.
4. Milch mit Honig und Bourbon-Vanillepulver erhitzen, nicht kochen. Mit Milchschäumer oder Pürierstab aufschäumen. Mit einem Löffel den Schaum zurückhalten, die Milch zum Tee giessen. Den Schaum auf den Chai geben. Mit Zimt bestreuen und servieren.