

Chai-Latte

Zutaten:

3 dl Wasser

4 zerstossene Kapseln Kardamon (oder 1.5 TL Kardamonpulver),

4 zerstossene Pfefferkörner,

½ Zimtstange

10-15 g geraffelten Ingwer

wenig Muskat

2-3 EL Schwarztee

3 dl Milch

Verarbeitung:

in eine Pfanne giessen.

und

(entspricht ca. 1 TL) ins Wasser geben.

reiben, hinzufügen und alles während 10 Minuten kochen lassen. Dann die Pfanne vom Herd nehmen.

hinzufügen und während ca. 5 Minuten ziehen lassen.

in die Pfanne geben und alles kurz erhitzen. Den Tee absieben und zum Servieren mit geschäumter Milch und Zimt garnieren.

Reicht für ca. 2-3 Tassen.

Als Variation können andere Gewürze wie Nelken, Anis, Sternanis, Fenchelsamen etc. verwendet werden.

Je nach Lust kann der Tee auch noch mit Honig oder Zucker abgeschmeckt werden.

