

## Bubble Tea: Tapiokaperlen selber machen

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

85  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

#### Für die Tapiokaperlen

155 g Tapiokastärke  
75 ml schwarzer Tee  
60 g brauner Zucker

#### Für den Bubble Tea

4 Esslöffel Sirup nach Wahl (z. B. Dattelsirup)  
1 l schwarzer Tee (gekühlt)  
400 ml Milch oder Pflanzenmilch

#### Besonderes Zubehör

Teigschaber  
Sieb

Nicht ohne Grund wird **Bubble Tea** so gehypt. Der süße Tee mit den ploppenden und weichen Tapiokaperlen bringt erfrischende Abwechslung in den To-Go-Becher! Was du vielleicht noch nicht weißt: Du kannst die **Tapiokaperlen selber machen**. Und das ist gar nicht so schwer, wie du vielleicht denken magst. **3 Zutaten** machen hier das Rennen: **Tapiokastärke**, **brauner Zucker** und **schwarzer Tee**. Das ist alles! Das Coole? Bei diesem **Bubble Tea Rezept** hast du die freie Wahl über Süße, Tee und Milchalternative. Egal, ob du die **Boba-Perlen**

klassisch mit braunem Zuckersirup, Honig, Dattelsirup oder ohne Zuckersatz zubereiten möchtest - du entscheidest über deinen individuellen **Milk Pearl Tea**. Ich persönlich trinke meinen **Boba Boba** am liebsten mit ungesüßtem schwarzem Tee und ganz viel Hafermilch. Und jetzt bist du dran: Finde heraus, welche Bubble Tea Kombi deine Liebste ist!

- 1 -

In einer Pfanne braunen Zucker, 10 g Tapiokastärke und Wasser mit einem Teigschaber verrühren.□□

- 2 -

Zutaten unter Rühren bei mittlerer Hitze erwärmen bis die Masse leicht andickt.

- 3 -

Pfanne vom Herd nehmen. Restliche Tapiokastärke dazugeben. Mit dem Teigschaber die Stärke mit der angedickten Masse vermischen und leicht kneten.

- 4 -

Teig auf die Küchenarbeitsplatte stürzen und mit den Händen gut verkneten bis eine Kugel geformt werden kann. Teigkugel in 4 Portionen aufteilen und zu Strängen formen.

- 5 -

Aus den Strängen ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Stücke mit den Händen zu Perlen formen und in Tapiokastärke wälzen, damit sie nicht zusammenkleben.

- 6 -

## Bubble Tea: Tapiokaperlen selber machen

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Tapiokaperlen in kochendes Wasser geben und ca. 30 Minuten köcheln lassen.

- 7 -

Nach der Kochzeit Topf vom Herd nehmen, Deckel auf den Topf setzen und die Perlen weitere 25 Minuten im heißen Wasser ziehen lassen.

- 8 -

Tapiokaperlen durch ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abschrecken. Fertige Perlen nach Belieben mit Sirup nach Wahl oder Honig vermischen.

- 9 -

Tapiokaperlen in Gläser geben, mit kaltem Schwarztee und Milch (oder Pflanzenmilch) aufgießen.