

DIY - Chai Latte Konzentrat zum Selbermachen

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Portionen

1 l Mandelmilch
 1 Vanilleschote
 2 Esslöffel Honig
 8 Zimtstangen
 6 Anissterne
 1 Stück Ingwer (ca. 0,5 cm)
 2 Teelöffel Orangenschale
 1/2 Teelöffel Nelken
 1/2 Muskatnuss
 1/4 Teelöffel Kardamomsamen
 1/4 Teelöffel schwarze Pfefferkörner
 1 Prise(n) Kardamompulver
 50 g loser, schwarzer Tee

Endlich hat die kalte Jahreszeit begonnen! Endlich kannst du es dir wieder gemütlich machen. Was gibt es dabei Besseres als Chai Latte zum Schlürfen!? Dieses köstliche Heißgetränk bringt dich bestens durch die kühlen Tage, denn die Mischung aus heißer Milch, tollen Gewürzen und schwarzem Tee wärmt von Innen und sorgt für den richtigen Wohlfühlfaktor.

Konzentrat sei Dank, brauchst du den Mix einfach aus

dem Kühlschrank holen, 1:1 mit Milch vermischen, erwärmen ... und dann kannst dich wieder ganz schnell auf die Couch mummeln!

Statt Mandelmilch kannst du jede Art von Milch verwenden, auch Kuhmilch, Hafermilch, Reismilch usw. Das Konzentrat hält sich genauso lang wie die von dir verwendete Milch, du kannst es aber auch in Eiswürfeln einfrieren. Süße deinen Chai-Latte noch nach Belieben.

- 1 -

Vanilleschote halbieren und Mark auskratzen. Ingwer schälen und in Stücke schneiden. Muskatnuss fein reiben.

- 2 -

Zusammen mit den restlichen Zutaten, außer den Teeblättern, in einen Topf geben und erwärmen. Teeblätter hinzufügen und aufkochen lassen.

- 3 -

Unter ständigem Rühren 5 Minuten kochen. Vom Herd nehmen und 30 Minuten ziehen lassen.

- 4 -

Durch ein feinmaschiges Sieb geben und auskühlen lassen.