

Chai-Tee-Cookies

VORBEREITEN

20
Min.

RUHEN

120
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 20 Kekse

Für die Kekse

- 2 Esslöffel heiße Milch
- 3 Pyramiden Teebeutel Yasashi Bio Tee Gewürz-Chai
- 300 g Mehl
- 2 Esslöffel Speisestärke
- 1/2 Teelöffel gemahlener Kardamom
- 1/2 Teelöffel gemahlener Ingwer
- 1/2 Teelöffel gemahlener Zimt
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Prise(n) Salz
- 200 g weiche Butter
- 100 g Zucker

Zum Garnieren

- 1 Pyramiden Teebeutel Yasashi Bio Tee Gewürz-Chai
- 100 g Puderzucker
- 1/2 Teelöffel gemahlener Zimt
- 4 Teelöffel brauner Zucker

Besonderes Zubehör

- Handrührgerät
- Mörser

Jede Tea-Time verlangt nach dem passenden Gebäck. Kein Earl Grey ohne Scones. Kein Chai ohne knusprige

Chai-Tee-Cookies. Darum landet bei dir aromatischer Yasashi Bio Tee Gewürz-Chai ab heute nicht nur in der Tasse, sondern auch im Keksteig und süßem Zimt-Zuckerguss. Am besten schmecken Chai-Latte und Cookies natürlich vereint – wenn du sie in die cremige Schaumhaube tunkst. Auf die Plätzchen, fertig... los!

- 1 -

Einen Pyramiden Teebeutel Gewürz-Chai in einer Tasse mit heißer Milch aufgießen, ca. 10 Minuten ziehen lassen und Beutel entfernen.

- 2 -

Die übrigen beiden Gewürz-Chai Pyramiden Teebeutel aufschneiden und den Inhalt in einem Mörser fein mahlen. Die Hälfte zum Garnieren beiseitestellen, restliche Teemischung mit Mehl, Stärke, Kardamom, Ingwer, Zimt, Salz und Backpulver in einer Schüssel mischen.

- 3 -

Butter und Zucker mit den Quirlen eines Handrührgeräts cremig rühren. Die Hälfte der Mehlmischung und Chai-Milch dazugeben und unterrühren. Restliche Mehlmischung unterrühren und alles mit den Händen zu einem homogenen Teig verkneten.

- 4 -

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer 4-5 cm dicken Rolle formen, in Plastikfolie einschlagen und mindestens 2 Stunden kaltstellen.

- 5 -

Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Teigrolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf dem Backblech auslegen. Dabei

Chai-Tee-Cookies

mindestens 2 cm Platz zwischen den Keksen lassen. Im heißen Ofen 20-25 Minuten backen und aus dem Ofen nehmen sobald die Ränder leicht golden werden. Kekse kurz abkühlen lassen, auf ein Kuchengitter setzen und vollständig auskühlen lassen.

- 6 -

Zum Garnieren Gewürz-Chai in einer Tasse mit kochendem Wasser aufgießen, sodass der Pyramiden Teebeutel gerade eben mit Wasser bedeckt ist. 10 Minuten ziehen und abkühlen lassen. Puderzucker sieben und mit Zimt in einer Schüssel vermengen. Mit 2 EL Chai-Tee zu dickflüssigem Zuckerguss verrühren.

- 7 -

Kekse nach Belieben mit Zuckerguss, restlicher gemahlener Teemischung und braunem Zucker verzieren.