

Winterlicher Wodka-Chai-Latte mit weißem Kandis

VORBEREITEN

5
Min.

RUHEN

24
Std.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für den Drink

200 g Diamant Weißer Kandis
1 Zimtstange
2 Stück Sternanis
500 ml Wodka
2 Teelöffel Chai-Tee
800 ml Milch

Zum Garnieren

1/2 Teelöffel gemahlener Zimt
4 Zimtstangen

Besonderes Zubehör

Glaskaraffe
Teebeutel oder Teesieb



Tee schmeckt nur warm? Von wegen! Statt den Teebeutel mit heißem Wasser aufzugießen, lass deinen Chai-Tee in Wodka ziehen. Mit Sternanis und Zimt wird das würzige Aroma noch intensiver und weißer Kandis bringt eine angenehme Süße ins Glas. Den aromatisierten Chai-Wodka mit kaltgeschäumter Milch auffüllen und mit Zimt bestreuen - fertig ist der perfekte Winterdrink zum Anstoßen.

- 1 -

Weißer Kandis, Zimtstange und Sternanis in eine Glaskaraffe geben und mit Wodka übergießen. Chai-Tee in einen Teebeutel oder ein Teesieb füllen und in den Wodka hängen. Wodka-Chai-Mischung mindestens 24 Stunden ziehen lassen, bis sich der Kandis aufgelöst hat.

- 2 -

Milch kalt aufschäumen. Je 4 cl der Chai-Wodka-Infusion in Gläser gießen und mit geschäumter Milch auffüllen. Mit gemahlenem Zimt und Zimtstangen garnieren.