



Menge 4 Tassen



Dauer bis zu 10 Minuten



Schwierigkeit leicht

CHAI LATTE

Schwarzer Tee, orientalische Gewürze und Milch machen dieses Getränk aus. Köstlich!



Zutaten

4	Kardamomkapseln
1 TL	Fenchelsamen
700 ml	Wasser
1	Zimtstange
1/2	Vanilleschote
8-10 Stk.	Diamant Krusten Kandis
3 TL	schwarzer Tee, z. B. Assam
250 ml	Milch

Zubereitung

1. Kardamomkapseln und Fenchelsamen in einem Mörser grob zerstoßen.
2. Wasser mit den Gewürzen und der Vanilleschote in einen Topf geben und aufkochen. Vom Herd nehmen und zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen.
3. Diamant Krusten Kandis zugeben und unter Rühren erneut aufkochen. Von der Herdplatte nehmen, Tee hinzufügen und noch einmal 5 Minuten ziehen lassen.
4. Durch ein feines Sieb in eine Kanne abseihen.
5. Milch erwärmen und aufschäumen. Gewünschte Menge Milch in Gläser gießen und mit dem Tee auffüllen.
6. Nach Belieben mit Kandis nachsüßen.
7. Tipp: Verleihen Sie Ihrem Chai mit Pfeffer, Anis oder Ingwer doch mal eine andere Geschmacksnote; diese Gewürze zählen ebenfalls zu den klassischen Chai-Zutaten.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.