



Menge 4 - 5 Tassen à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

KURKUMA-CHAI-LATTE

Chai-Tee mit Kurkuma ist nicht umsonst absolutes Trendgetränk! Der würzige Mix aus Tee, Milch, Ingwer und Gewürzen wie Zimt, Kardamom und Muskatnuss wärmt richtig durch und ist einfach köstlich.



Zutaten

15 g	frischer Kurkuma (geschält gewogen)
10 g	Ingwer (geschält gewogen)
400 ml	Wasser
3 Beutel	schwarzer Tee
7	schwarze Pfefferkörner
4	Kardamomkapseln
1	Zimtstange
30 g	Diamant Krusten Kandis
200 ml	Milch
1 Prise	Muskatnuss

Zubereitung

1. Kurkuma und Ingwer schälen und fein reiben.
2. Wasser erhitzen, Tee damit überbrühen und 5 Minuten ziehen lassen. Teebeutel herausnehmen.
3. Pfeffer und Kardamom im Mörser leicht anstoßen und zusammen mit Zimtstange bei mittlerer Hitze im Topf leicht anrösten, bis es anfängt zu duften.
4. Mit Tee ablöschen, Kurkuma, Ingwer und Diamant Krusten Kandis dazugeben und bei niedriger Hitze mit Deckel ca. 15–20 Minuten ziehen lassen, sodass sich der Kandis löst.
5. Durch ein Sieb gießen, um die Gewürze zu entfernen. Zuletzt mit etwas geriebener Muskatnuss würzen.
6. Kurkuma Chai Latte heiß servieren.
7. Tipp: Mit Milchschaum servieren.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.