



Menge 6 - 7 Tassen à 200 ml



Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

## ROOIBOS-CHAI-LATTE

Chai Latte mal anders: statt mit schwarzem Tee in einer köstlichen Rooibos-Variante. Schwarze Pfefferkörner, Kardamom und Sternanis sorgen für die richtige Würze. Zum süßen Genuss wird das Heißgetränk durch die sanfte Vanillenote und braunen Kandis.



### Zutaten

10	schwarze Pfefferkörner
8	Kardamomkapseln
4	Sternanis
2	Zimtstangen
700	Milch
70 g	Diamant Brauner Kandis
1	Vanilleschote
1 l	Wasser
6 Beutel	Rooibos-Tee

### Zubereitung

1. Pfeffer, Kardamom und Sternanis im Mörser grob anstoßen. Zusammen mit Zimtstangen bei mittlerer Hitze in einem Topf leicht anrösten, bis sie duften.
2. Mit Milch ablöschen, Diamant Brauner Kandis und aufgeschnittene Vanilleschote zufügen und alles bei geringer Hitze mit Deckel ca. 15–20 Minuten ziehen lassen.
3. Währenddessen Wasser erhitzen, Rooibos-Tee damit überbrühen und 6 Minuten ziehen lassen. Teebeutel herausnehmen.
4. Gewürze aus der Milch entfernen und Milch mit Tee mischen.
5. Rooibos-Chai-Latte heiß servieren.
6. Tipp: Servieren Sie den Rooibos-Chai-Latte mit einer Haube aus aufgeschlagenem Milchschaum, bestreut mit etwas Zimt.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.