



Menge 4 Gläser



Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

WINTERLICHER WODKA-CHAI-LATTE

Der beliebte Chai-Geschmack wird mit Wodka und Milch zu einem cremigen Genuss!



Zubereitung

1. Diamant Weißer Kandis, Zimtstange und Sternanis in ein weithalsiges, verschließbares Gefäß geben und mit Wodka übergießen. Chai-Tee in einen Teebeutel oder ein Teesieb füllen und in den Wodka hängen.
2. Wodka-Chai-Mischung mindestens 24 Stunden ziehen lassen, bis sich der Kandis aufgelöst hat.
3. Milch kalt aufschäumen. Je 4 cl der Chai-Wodka-Infusion in Gläser gießen und mit geschäumter Milch auffüllen.
4. Mit gemahlenem Zimt und Zimtstangen garnieren.
5. Tipp: Die 500 ml Chai-Wodka reichen natürlich für mehr als 4 Portionen. Luftdicht verschlossen hält sich der aromatisierte Alkohol aber problemlos bis zu 8 Monate.

Zutaten

Für den Drink:

200 g	Diamant Weißer Kandis
1	Zimtstange
2	Sternanis
500 ml	Wodka (40 Vol.-%)
2 TL	Chai-Tee
800 ml	Milch

Zum Garnieren:

1/2 TL	Zimt
4	Zimtstangen

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.