Chai-Gewürztee

Ein wohltuender heißer Genuss mit Milch und Ingwer: der Chai-Gewürztee.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

500 ml	Milch
20 g	Ingwer
2 Stk.	Nelken
3 Stangen	Zimt
2 TL	Schwarzer Tee (fertig)
1 Prise	Kardamonkerne
Nach Belieben	Rohrzucker

Zubereitung

Der **Chai-Gewürztee** schmeckt sehr aromatisch und würzig, je nach Zuckerzugabe auch süß.

---

1. Zuerst den Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Kardamomkerne mit dem Stößel grob zerdrücken. Die Milch in einen Topf füllen, Kardamom, Ingwer, Zimtstangen und Nelken zufügen und einmal aufkochen.

2. Die Temperatur reduzieren, Deckel aufsetzen und etwa 15 Minuten leicht köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Anschließend den schwarzen Tee zufügen, kurz weiterköcheln lassen. Zum Schluss mit Zucker nach Geschmack verfeinern. Durch ein Sieb abseihen und heiß servieren.

Tipp

Den Chai-Gewürztee mit Sternanis oder Zimtstangen auf der Untertasse dekorieren.