

Bubble Tea

Der Bubble Tea ist ein taiwanisches Getränk aus Tee mit Milch und Tapioka-Perlen. Das Rezept war mal von 2010-2012 im Trend und schmeckt auch heute immer noch fantastisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 2,5 h

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 3,3 h



Zutaten

Für den Tee

100 ml Tee (Schwarz-Tee oder Chai-Tee)
100 ml Milch (+/-)
Nach Belieben Eiszwürfel

Für den Sirup

100 g Zucker (braun)
100 g Zucker (weiß)
300 ml Wasser

Für die Tapioka-Perlen

40 ml Wasser
30 g Zucker (braun)
80 g Tapiokastärke (+/-)
Nach Belieben schwarze Lebensmittelfarbe (optional)

Zubereitung

1. Anmerkung: **Bubble Teas** sind dafür bekannt dass, wenn sie mit einem Strohhalm getrunken werden, man sich ernsthaft verschlucken kann. Deshalb empfehlen wir (besonders Kindern) dieses Getränk mit einem Löffel zu verzehren! Kochrezepte.at übernimmt keinerlei Haftung bei einem unsachgemäßen Verzehr!

2. Für den Bubble Tea als Erstes den Sirup kochen. Dazu den braunen Zucker, den weißen Zucker und das Wasser in einen Topf geben.
3. Dann das Gemisch so lange unter Rühren köcheln lassen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Den Topf hinterher zur Seite stellen und bei Zimmertemperatur auskühlen lassen.
4. Als nächstes (für eine Portion) einen Teebeutel mit ca. 100 ml Wasser heißem Wasser aufgießen und nach Empfehlung ziehen lassen. Den Teebeutel anschließend entfernen, den Tee abkühlen lassen und hinterher in den Kühlschrank stellen.
5. Für die Tapioka-Perlen eine Pfanne auf den Herd stellen und das Wasser mit dem braunen Zucker erhitzen.
6. Wenn sich der Zucker verflüssigt hat, kann man ihn mit der schwarzen Lebensmittelfarbe einfärben. Dieser Schritt ist allerdings optional.
7. Jetzt ca. die Hälfte von der Tapioka-Stärke hinzufügen und so lange rühren, bis man eine gleichmäßige, eingedickte, klebrige Masse hat.
8. Dann nach und nach die restliche Stärke untermischen. Ist die Masse zu einem Kloß abgebunden, diesen so heiß wie er ist auf die Arbeitsfläche geben und so lange durchkneten (bitte nicht die Finger verbrennen), bis man einen glatten Teig hat. Dieser sollte nun nicht mehr an den Fingern kleben und in etwa die Konsistenz von Knetmasse haben.
9. Dann den Teig am besten zu mehreren dünnen Teigsträngen rollen.
10. Nun die Teigstränge in ca. erbsengroße Stücke abteilen.

11. Jetzt jedes einzelne Stücke mit den Händen zu einer Kugel formen. Anmerkung: Sollte der Teig zu trocken sein/werden, einfach die Hände ganz leicht befeuchten. Zudem ist der Teig geschmeidiger, wenn er noch warm ist.
12. Die fertigen Perlen hinterher nur leicht mit Tapioka-Stärke bestäuben, damit sie nicht aneinanderkleben.
13. Danach einen größeren Topf mit reichlich Wasser aufsetzen und zum Köcheln bringen.
14. Dann die Perlen in das heiße Wasser geben und unter Rühren köcheln lassen, bis die Perlen an die Wasseroberfläche steigen. Ab dann sollten die Perlen unter gelegentlichem Rühren ca. 15-20 Minuten (je nach Größe der Perlen vielleicht auch etwas länger) köcheln.
15. Nach Ablauf der Kochzeit sollten die Perlen eine Konsistenz wie weiche Gummibärchen haben. Dann diese mit einer Schaumkelle aus dem Wasser holen und umgehend in den Sirup geben. Das verhindert, dass die Perlen zusammenkleben. Die Perlen sollten dann mindestens 30 Minuten in dem Sirup ziehen, damit sie etwas Sirup-Geschmack annehmen.
16. Zum Anrichten ein hohes Glas nehmen und ein paar Eiswürfel hinein geben. Dann den Tee hinzufügen.
17. Nun nach Belieben die Tapioka-Perlen mit etwas Sirup (am besten nach eigenem Geschmack) hinzufügen. Letztendlich den Tee mit eiskalter Milch (auch am besten nach eigenem Geschmack) aufgießen. Die Perlen reichen für ca. 4 Bubble Teas. Dabei kommt es natürlich darauf an, wie groß die Perlen sind und wie viele man in einem Tee haben möchte. Im Übrigen sind die im Sirup eingelegten Perlen ein paar Tage lang haltbar.

Tipp

Wem die Zubereitung der Tapioka-Perlen zu aufwendig ist, kann auch bereits vorgefertigte Perlen

gegebenenfalls im Asia-Shop oder über das Internet erwerben. Zudem kann man die geschmacksneutralen Tapioka-Perlen auch in anderen Sirup-Sorten einlegen wie z. B. Kokos oder Karamell. Auch die Tee-Sorte darf variieren, sofern diese sich mit der Milch verträgt.