Chai Tea Latte selbstgemacht

Für alle Chai Tee Latte-Fans, die auch zuhause nicht auf ihren Lieblingstee verzichten möchten, zeigt dieses Rezept, wie einfach Chai Tea Latte selbstgemacht werden kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

2 Stk.	Schwarztee (im Beutel)
1 TL	Zimt
0.25 TL	Piment
0.5 TL	Ingwer
250 ml	Wasser (kochend)
250 ml	Milch
30 g	brauner Zucker
2 TL	Vanilleextrakt

Zubereitung

1. Es ist gar nicht so schwer, **Chai Tea Latte selbstgemacht** zu servieren: Hierfür einfach die Beutel mit schwarzem Tee aufschneiden und den Tee mit Zimt, Ingwer und Piment in einen Kaffeefilter füllen.

2. Den Kaffeefilter in eine feuerfeste Schüssel legen bzw. stellen. Das heiße Wasser darüber gießen und ca. 3 Minuten ziehen lassen.

3. Währenddessen die Milch mit dem braunen Zucker und Vanilleextrakt in einem kleinen Topf erhitzen, so dass sich der Zucker vollständig auflöst und die Milch dampft. Dann den Gewürztee zu der Milch gießen, verrühren und servieren.

Tipp

Ist der Chai Tea Latte selbstgemacht, kann er nach Belieben mit Schlagobers, geschäumter Milch oder Gewürzen nach Wahl garniert werden.