Indischer Milchtee

Der Indische Milchtee ist eine wunderbare exotische Alternative zum Kaffee am Nachmittag.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

200 ml	Milch
20 g	Ingwer (fein gerieben)
5 TL	Schwarzer Tee (fertig)
1 Prise	Zucker
1	Anissterne (für die Dekoration)
1 Prise	Zimtpulver

Zubereitung

Der **Indische Milchtee** schmeckt sehr aromatisch und würzig mit leicht fruchtig-scharfer Ingwernote.

---

1. Zuerst die Milch in einen Topf geben. Die Ingwerwurzel waschen und fein reiben, mit in den Topf geben. Beides aufkochen, dann den schwarzen Tee und nach Geschmack Zucker zufügen, umrühren. Deckel aufsetzen, Topf vom Herd nehmen und den Tee etwa 5 Minuten ziehen lassen.

2. Den Tee durch ein feines Sieb in eine Tasse abfüllen. Mit Zimtpulver bestreuen und einem Anisstern garnieren. Sofort servieren.

Tipp

Neben Anissternen eignen sich auch Zimtstangen gut für die Dekoration des Indischen Milchtees (siehe Bild).