

Chai-Latte-Sirup (ca. 100 ml)

300 ml Wasser	6 Nelken
150 g Kokosblütenzucker	1 Zimtstange
2 Beutel Schwarztee	1 Vanilleschote
2 Sternanis	(längs aufgeschnitten)
4 Kapseln Kardamom	1 kl. Stück Ingwer
1 kl. Prise Muskatnuss	(in Scheiben)

Wasser und Zucker in einem Topf unter ständigem Rühren aufkochen. Die Teebeutel in den Sirup hängen und die restlichen Zutaten hinzufügen.

Den Sirup für 20 Minuten bei offenem Deckel leicht köcheln lassen, allerdings die Teebeutel schon nach 10 Minuten herausnehmen.

Den Chai-Sirup heiß durch ein Sieb gießen und in ein(e) vorbereitete(s) Glas oder Flasche füllen. Haltbarkeit mindestens ein Jahr.

Für die Zubereitung einer Chai Latte etwa 200 ml Milch (oder Ersatzprodukt) erhitzen, nach Wunsch aufschäumen und zwei Esslöffel Sirup dazugeben.

Zubereitung: Ca. 200 ml Milch erhitzen, auf Wunsch aufschäumen und zwei Esslöffel Sirup dazugeben.

Chai Latte — SIRUP —

Chai Latte — SIRUP —

Zubereitung: Ca. 200 ml Milch erhitzen, auf Wunsch aufschäumen und zwei Esslöffel Sirup dazugeben.

Chai-Latte-Sirup (ca. 100 ml)

300 ml Wasser	6 Nelken
150 g Kokosblütenzucker	1 Zimtstange
2 Beutel Schwarztee	1 Vanilleschote
2 Sternanis	(längs aufgeschnitten)
4 Kapseln Kardamom	1 kl. Stück Ingwer
1 kl. Prise Muskatnuss	(in Scheiben)

Wasser und Zucker in einem Topf unter ständigem Rühren aufkochen. Die Teebeutel in den Sirup hängen und die restlichen Zutaten hinzufügen.

Den Sirup für 20 Minuten bei offenem Deckel leicht köcheln lassen, allerdings die Teebeutel schon nach 10 Minuten herausnehmen.

Den Chai-Sirup heiß durch ein Sieb gießen und in ein(e) vorbereitete(s) Glas oder Flasche füllen. Haltbarkeit mindestens ein Jahr.

Für die Zubereitung einer Chai Latte etwa 200 ml Milch (oder Ersatzprodukt) erhitzen, nach Wunsch aufschäumen und zwei Esslöffel Sirup dazugeben.