

Masala Milk Tea

CHAI MASALA GEWÜRZMISCHUNG

- 1Teil gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1Teil gemahlener Kardamom
- 1Teil gemahlener Fenchel
- 2Teile gemahlener Zimt
- 2Teile gemahlene Gewürznelken
- 2Teile gemahlener Sternanis
- 4Teile gemahlener Ingwer

Die Gewürze in ein Schraubglas geben, dicht verschließen.
Zum Mischen kräftig schütteln. Nicht in direktem Sonnenlicht
stehen lassen. Für eine große Menge kann 1Teil als 10g genommen
werden.

MILK TEA FÜR 2 PERSONEN

- 1 Tassen Wasser
- 1 Tasse Milch
- 2 Teebeutel (Schwarztee)
- 1/2 TL Chai Masala
- 4 TL Zucker (oder nach Geschmack)

Wasser, Milch, Teebeutel und Chai Masala in einen
Topf geben, durchrühren und aufkochen. Sobald
der Chai zu kochen beginnt, die Temperatur
reduzieren und 1 Minute köcheln lassen. Dann durch
ein feinmaschiges Sieb in 2 Tassen abfüllen. Zucker
dazu geben, gut umrühren und genießen!

TIPPS

- in den Tassen abmessen, in denen später serviert wird
- Verhältnis von Milch zu Wasser nach Geschmack variabel
- 1/4 TL Chai Masala pro Person
- Zucker intensiviert den Geschmack der Gewürze