

Chai Latte Rezept

PERFEKT ZUM GENIESSEN UND VERSCHENKEN

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 20MIN, GENUG FÜR CA 4 KLEINE FLASCHEN

Zutaten:

- 800ml Wasser
- 400g Rohrzucker
- 1-2TL Honig/Agavendicksaft
- 2 Zimtstangen
- 5-10 Pfefferkörner
- 1/2TL Muskatnuss
- 1TL Zimt
- 1TL Vanillinzucker
- 3 Beutel Schwarztee



Zubereitung

Alles in einen Topf geben und aufkochen. Teebeutel 10 Minuten drin lassen und mitköcheln. Dann die Teebeutel rausnehmen und 10 min weiterköcheln lassen. Fertig. Den Sirup dann noch ein wenig abkühlen lassen und in Flaschen füllen.

Genießen:

ca. 2-4 TL Sirup mit aufgekochter Milch vermischen (ich nehme am liebsten Soja oder Hafermilch) oder mit einem Milch- und Wassergemisch bzw. Schwarzteegemisch verrühren. Er hält theoretisch einige Wochen im Kühlschrank ist aber super schnell leer.