

Rezeptkarten



# Milky Chai Latte

🕒 16 Minuten

👤 1 - 2 Personen

## Zutaten

- 2 Teelöffel Milky Chai Latte
- 1 Zimtstange
- 3 Gewürznelken
- 3 Kardamomkapseln, leicht zerdrückt
- Eine Prise frisch geriebene Muskatnuss
- 1 Tasse Wasser
- 1 Tasse Milch (Ihr könnt auch Mandel-, Soja- oder Hafermilch verwenden)
- 2 Teelöffel Honig oder Zucker (nach Geschmack)
- Optional: ein Hauch Vanilleextrakt

## Zubereitung

1. Gewürze vorbereiten: In einem kleinen Topf Wasser erhitzen und Zimtstange, Gewürznelken, Kardamom und Muskatnuss hinzufügen. Die Gewürze sanft köcheln lassen, um ihre Aromen freizusetzen.
2. Tee zubereiten: Den Chai-Tee hinzufügen und 3-5 Minuten ziehen lassen, je nach gewünschter Stärke des Tees. Je länger der Tee zieht, desto intensiver wird das Aroma.
3. Milch hinzufügen: Die Milch in den Topf gießen und erneut erhitzen, bis der Tee und die Milch eine angenehme Trinktemperatur erreicht haben. Achtung: Nicht zum Kochen bringen, um ein Überkochen zu vermeiden.
4. Süßen und abschmecken: Den Honig oder Zucker (oder eine andere Süße nach Wahl) hinzufügen und umrühren, bis er sich aufgelöst hat. Optional könnt ihr auch einen Hauch Vanilleextrakt für zusätzliche Wärme hinzufügen.
5. Servieren und genießen: Den Milky Chai Tee durch ein feines Sieb oder Teesieb in Tassen gießen. Die Gewürze können im Sieb bleiben oder nach Belieben entfernt werden. Serviert euren herbstlichen Genuss mit einem Lächeln.