

REZEPT

Masala Chai



ZUBEREITUNGSZEIT

8 Minuten



KOCHZEIT

3 Minuten



PORTION

1 Person



KREIERT VON

Seemühlen Manufaktur

Zutaten

Hauptzutaten:

200 ml Pflanzenmilch oder
Kokosdrink

100 ml Wasser

2 TL schwarzer Tee

frischer Ingwer

Orangenzucker

Optional: Kokoslikör

Gewürze:

Kardamomkapsel,

Nelke, Zimtstange,

Tonkabohne, schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Wasser, im Mörser zerstoßene Kardamomkapseln, Nelken und Zimtstange mit Tee und Ingwer aufkochen.
2. 5 Minuten ziehen lassen.
3. Milch hinzufügen, erneut kurz aufkochen.
4. Abseihen und mit Orangenzucker oder Likör verfeinern.
5. In Tasse füllen, Pfeffer und Tonkabohne frisch gemahlen obenauf. Mit Sternanis garnieren.

Für das volle Aroma frisch gemahlener Gewürze empfehlen wir natürlich unsere Seemühlen.