

CHAI-LATTE

mit Zimt-Vanille-Schaum



ZUTATEN

- 1 Stängel Zitronengras
- 3 Scheiben frischer Ingwer (ca. 13 g)
- 1 TL Brecht Kardamom, gemahlen
- ½ TL Brecht Zimt Ceylon, gemahlen
- 12 Körner Brecht Pfeffer grün, ganz
- 800 ml kochendes Wasser
- 2 TL Schwarzer Assam Tee
- 2 1/2 gehäufte TL Blütenhonig (oder nach Belieben)
- 650 ml Milch
- 3 Msp. Brecht Bourbon-Vanille, gemahlen

VARIATION: DESSERT-CHAI (4 Personen)

Statt Milch 100 ml süße Sahne mit Brecht Zimt Ceylon und Brecht Bourbon-Vanille zu Sahne schlagen. In einen vorbereiteten Spritzbeutel mit großer gezackter Tülle geben, jeweils eine Rosette in 4 Teegläser spritzen. Den heißen Chai jeweils vorsichtig am Rand einfüllen. Sofort servieren. Passt hervorragend zu leichtem Hefengebäck.

FÜR 4 PORTIONEN

ZEIT

15 Minuten

ZUBEREITUNG

- Zitronengras und Ingwer waschen, trocknen. Zitronengras der Länge nach halbieren, mit einem breiten, flachen Messer platt klopfen, quer in Streifen schneiden. Ingwer würfeln. Beides mit Brecht Kardamom, ½ TL Brecht Zimt Ceylon und Brecht Pfeffer grün in einen kleinen Topf geben.
- Gewürze bei kleiner bis mittlerer Stufe ca. 5 Minuten leicht rösten, bis sie duften. Dabei aufpassen, dass sie nicht verbrennen! Mit heißem Wasser aufgießen, kurz aufkochen und 3 Minuten leicht weiter köcheln lassen. Schwarztee hinzufügen, Herdplatte ausschalten, 3-5 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Sieb geben und mit Honig verrühren.
- Parallel dazu in einem kleinen Topf Milch, knapp ½ TL Brecht Zimt Ceylon und Brecht Bourbon-Vanille auf mittlerer Stufe erhitzen. Mithilfe eines Milchsäumers oder eines Schneebesens Milch zu einem festen Milchschaum schlagen.
- Gewürzter Chai und Milch in Teegläser füllen. Mit Milchschaum garnieren.

TIPP

Der Milchschaum schmeckt auch sehr fein mit Brecht Apfelgewürz. Auch pur ist der Chai ein Genuss, dann evtl. noch mit etwas kochendem Wasser verlängern.