

Frühstück: Chai Tee

Dafür brauchst du:

- 6 Tassen Wasser
- 4 Tassen Milch
- 6 EL Zucker
- 6 Kardamomkapseln
- 4 Nelken
- 1 Stange Zimt
- 1 TL Anis
- ½ TL frisch gehackter Ingwer



Wasser, Milch, Zucker und Gewürze in einem Topf kurz aufkochen und bei geringer Hitze einige Minuten köcheln. Kurz ziehen lassen und durch ein Sieb gießen.

Tipp: Bevor der Chai Tee in Indien getrunken wird, schöpft man ihn mehrfach mit einer Kelle ab und gießt ihn zurück in den Topf. Dadurch wird Luft in die Milch-Teemischung geleitet und der Chai erhält seine typisch cremige Konsistenz.

Zur Info: In Indien wird der Tee klassisch mit Schwarztee pulver zubereitet. Hier benötigt man einen Teelöffel pro Person.