

Rezept

Chai-Likör

Ein Rezept von Chai-Likör, am 19.04.2024

Zutaten

30 g frischer Ingwer	1 EL Kardamomkapseln
2 TL Gewürznelken	5 cm Zimtrinde (Kassia)
5 EL schwarzer Tee (Darjeeling); ersatzweise Roibuschtee	700 ml Milch
50 g Gelierzucker	200 g Zucker
	175 ml reiner Alkohol (Weingeist 96 %)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 750 ml Likör (ca. 37 Gläschen à 2 cl) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Den Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die ganzen Kardamomkapseln mit den Nelken im Mörser oder mit einer Messerklinge zerdrücken. Alles mit der Zimtrinde und den Teeblättern in einen Topf geben, die Milch zugießen. Den Zucker und den Gelierzucker zugeben und die Milch unter ständigem Rühren langsam aufkochen lassen. Bei kleiner Hitze 10 Min. ziehen, dann abkühlen lassen.
2. Die kalte Gewürzmilch durch ein Tuch seihen, die Rückstände fest ausdrücken. Die Milch mit dem Alkohol mischen und mit einem Pürierstab glatt mixen. Den Likör zugedeckt über Nacht ruhen lassen, dann noch einmal durchmixen. In eine saubere Flasche füllen und fest verschließen. Kühl und dunkel mindestens 2 Wochen ruhen lassen, ab und zu die Flasche kräftig schütteln. Ein Gläschen nach dem Essen hilft verdauen und vertreibt die Müdigkeit.