Rezept

Karamell-Chai

Ein Rezept von Karamell-Chai, am 02.05.2024

Zutaten

18	Gewürznelken
1	Zimtstange
10	weiche Karamellbonbons
20	Kardamomkapseln
1 Stück	frischer Ingwer (ca. 1,5 cm)
300 ml	Milch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2–3 Tassen (à 300 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Gewürze im Mörser grob zerstoßen und in einen Topf geben. Den Ingwer schälen und in Scheiben oder Streifen schneiden. Den Topf heiß werden lassen, bis die Gewürze zu duften anfangen. Dann 600 ml Wasser zugießen und den Ingwer hineingeben. Einmal aufkochen, dann zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 20 Min. köcheln lassen.

2. Inzwischen die Karamellbonbons in Stücke schneiden und mit der Milch in einen zweiten Topf geben. Die Bonbons unter Rühren auflösen.

3. Das Gewürzwasser durch ein feines Sieb zu der Karamellmilch gießen. Alles nochmals aufkochen lassen und evtl. mit einem Milchaufschäumer oder dem Schneebesen schaumig schlagen. Auf Tassen verteilen und heiß genießen.