Rezept

Karamell-Ingwer-Chai

Ein Rezept von Karamell-Ingwer-Chai, am 04.06.2025

Zutaten

150 g	Zucker
15	grüne Kardamomkapseln
1 Stücke	Ingwer (ca. 8 cm)
3 1/2 EL	schwarze Teeblätter (z. B. Assam oder Friesische Mischung, der gebrühte Tee soll ein sehr kräftiges Aroma haben)
2	Zimtstangen
12	Nelken
3/4 l	Milch

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Gläser (je ca. ¼ l): | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Den Zucker in einen Topf streuen und bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren lassen. Mit 400 ml Wasser vorsichtig ablöschen – Achtung: Es zischt und kann spritzen!

2. Die Gewürze in einem Mörser grob zerstoßen und mit in den Topf geben. Den Ingwer schälen, im Mörser zerquetschen und ebenfalls dazugeben. Den Karamell so lange bei großer Hitze unter Rühren kochen, bis er sich vollständig gelöst hat.

3. Die Milch dazugießen und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Dann die Teeblätter einrühren und 3-5 Min. mitkochen lassen. Karamell-Ingwer-Chai durch ein feines Sieb entweder in eine Kanne gießen, sodass sich jeder selbst davon nehmen kann, oder sofort in hitzebeständige Gläser verteilen. In jedem Fall aber: Sofort genießen!