

## Rezept

# Kurkuma-Chai-Latte

Ein Rezept von Kurkuma-Chai-Latte, am 23.04.2024

## Zutaten

- |   |  |
|---|--|
| <b>1 Stück</b> Kurkuma (6 cm lang)              | <b>1 Stück</b> Ingwer (2 cm lang)                              |
| <b>1 EL</b> Kardamomkapseln                     | <b>2 TL</b> Gewürznelken                                       |
| <b>1 Stange</b> Zimt                            | <b>2 Beutel</b> Schwarztee                                     |
| <b>1 Prise</b> Pfeffer                          | <b>2 EL</b> Honig (ersatzweise Agavendicksaft oder Ahornsirup) |
| <b>500 ml</b> Milch (ersatzweise Pflanzendrink) |  |

### Außerdem:

gemahlene Kurkuma

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen (ca. 1 l) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal, 4 g F, 4 g EW, 14 g KH

## Zubereitung

1. Kurkuma und Ingwer waschen, schälen und fein raspeln (Einmalhandschuhe tragen). Kardamom leicht andrücken. Kurkuma, Ingwer, Kardamom, Nelken und Zimt mit 500 ml Wasser zum Kochen bringen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 5 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen, die Teebeutel zugeben und 5 Min. ziehen lassen. Dann die Teebeutel entfernen. Pfeffer zugeben. Tee durch ein Sieb gießen und mit Honig süßen.
2. Die Milch erhitzen und nach Belieben einen Teil aufschäumen. Ungeschäumte Milch auf vier Gläser aufteilen, Chai ebenfalls gleichmäßig verteilen. Kurkuma-Chai-Latte mit Milchschaum krönen und nach Belieben mit gemahlener Kurkuma bestreuen.