



Benötigte Zutaten

50 ml	Bergbauern Schlagobers
1.5 TL	Zimt
1/2 TL	Kardamom
1/2 TL	Gewürznelkenpulver
250 ml	Bergbauern Milch
1 Beutel	Schwarztee
1 TL	braunen Zucker
etwas	Zimt zum Bestreuen

Chai-Latte

Eine warme Tasse zum Zurücklehnen und Genießen: Dieser Chai-Latte sorgt für gemütliche Momente und eine kleine Auszeit vom Alltag.

Anleitung

1. Das Schlagobers cremig-steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.
2. Den Zimt mit Kardamom und Nelken in einen Teebeutel oder ein Tee-Ei füllen.
3. Die Milch in einen Topf geben und langsam erhitzen, aber nicht kochen lassen.
4. Das Tee-Ei mit den Gewürzen in die Milch hängen und ca. 2 Minuten ziehen lassen. Anschließend den Schwarztee-Beutel zusätzlich in die Milch hängen und alles weitere ca. 3 Minuten ziehen lassen. Alle Teebeutel nun aus der Milch entnehmen.
5. Den braunen Zucker und eine kleine Prise Zimt in die Milch geben und kurz aufkochen.
6. Nun den Chai in eine Tasse oder Glas füllen und mit dem Schlagobers und etwas Zimt servieren. Heiß genießen.



Ein Rezept von
SalzburgMilch