WINTERLICHES CHAI-LATTE-PULVER | SWEETFAMILY

WINTERLICHES CHAI-LATTE-PULVER

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 200 g Pulver | 10 Min.

ZUTATEN

	Für das Chai-Latte-Pulver:
25 g	gemahlener Zimt
5 g	gemahlener Kardamom
5 g	gemahlene Nelken
1/2 TL	Anis
4 g	gemahlene Kurkuma
3 g	gemahlener Ingwer
15 g	loser schwarzer Tee
120 g	SweetFamily Brauner Bio-Zucker
30 g	Vanillezucker
	Für 1 Glas Chai Latte:
250 ml	Milch
2 EL	Chai-Latte-Pulver (s.o.)
Zimt	zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

234 Kcal	8 Gramm	28 Gramm	8 Gramm
Pro Glas ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

Chai-Latte-Pulver mischen und abfüllen:

1. Ein dicht schließendes Vorratsglas heiß ausspülen und sehr gut abtrocknen. Zutaten für den Chai-Latte-Mix in einer Schüssel mischen (siehe Tipp), in das Glas füllen und verschließen.

Chai Latte zubereiten:

2. 200 ml Milch in einem Topf langsam zum Siedepunkt erhitzen. 2 EL Chai-Latte-Pulver zugeben und unter Rühren kurz aufkochen, bis sich der Zucker vollständig auflöst. Nach Belieben 2-3 Minuten ziehen lassen. Chai-Latte durch ein Sieb in ein Glas füllen. 50 ml Milch mit einem Milchaufschäumer cremig aufschlagen und darauf geben. Mit etwas Zimt bestäuben und sofort servieren.

Tipp:

Zum Verschenken die Zutaten für das Chai-Latte-Pulver dekorativ in das Glas schichten. Vor der ersten Verwendung durch Schütteln mischen.