

GETRÄNKE

Kenianischer Masala Chai



VORBEREITUNG
2 Min.

KOCHEN
6 Min.

GESAMT
8 Min.

MENGE
2 Tassen

In Kenia wird Tee meist als Chai getrunken: Schwarztee, Milch und Zucker werden zusammen aufgekocht – oft mit einer Gewürzmischung aus Ingwer, Kardamom, Zimt und Nelken.

Zutaten für 2 Tassen

- 250 ml Wasser
- 250 ml Milch
- 2 TL schwarzer Tee (oder 2 Teebeutel)
- ½ TL Masala-Gewürz
- Zucker nach Geschmack

Zubereitung

- 1 Wasser mit dem Masala-Gewürz aufkochen.
- 2 Tee zugeben und 1–2 Minuten kochen lassen.
- 3 Milch und Zucker zugeben und noch einmal kurz aufkochen – Vorsicht, die Milch kocht schnell über.
- 4 Durch ein Sieb in die Tassen gießen.

Tipps

- Das Gewürz passt auch in Kaffee, heiße Schokolade und Gebäck.
- Für Chai Latte die Milch vorher aufschäumen.

Häufige Fragen

Welcher Tee eignet sich für Masala Chai?

Ein kräftiger schwarzer Tee, lose oder im Beutel. Für 2 Tassen reichen 2 TL Tee oder 2 Teebeutel.

Kann ich Masala Chai mit Pflanzenmilch machen?

Ja, du kannst die Milch durch einen Pflanzendrink ersetzen. Nur kurz aufkochen, da manche Pflanzendrinks bei langem Kochen ausflocken können.

Wie verhindere ich, dass die Milch überkocht?

Nach dem Zugeben der Milch am Herd bleiben und den Topf vom Herd ziehen, sobald es aufkocht. Ein ausreichend großer Topf hilft ebenfalls.

Wofür kann ich das Masala-Gewürz noch verwenden?

Das Gewürz passt auch in Kaffee, heiße Schokolade und Gebäck.

Zutaten aus unserem Shop

- Tropical Heat Masala Tea 45 g – Gewürztee aus Kenia

Aktuelle Preise und Bestellung – Versand in ganz Deutschland oder kostenlose Abholung in Dillingen/Saar:

10eleven.de/rezepte/masala-chai/



Scannen & einkaufen