



APFEL CHAI LATTE

Für 1 Portion:

1 mittlerer bis großer Apfel, am besten eine süß-säuerliche Sorte
1/2 EL Kokosöl
1 schwach gehäufter EL geschälter und gehackter Ingwer
1 TL Zimt
100 ml Wasser
200 ml ungesüßte Mandelmilch

Zeitaufwand:

ca. 10 Minuten

Den Apfel schälen, entkernen und würfeln.

Das Kokosöl in einem Topf erhitzen und Ingwer und Zimt unter Rühren kurz anbraten. Dann den gewürfelten Apfel hinzufügen und unter weiterem Rühren 1 Minute anbraten, aber nicht schwarz werden lassen. Mit Wasser und Mandelmilch ablöschen. Die Hitze reduzieren und ca. 5 Minuten leise köcheln lassen.

Den gesamten Inhalt des Topfes im Standmixer cremig pürieren. In ein hitzebeständiges Glas füllen. Optional und aus rein optischen Gründen kannst Du zum Servieren eine kleine Menge Mandelmilch in einem Topf erhitzen und mit dem Milchschaumer aufschäumen. Den Mandelmilchschaum auf die Apfel Chai Latte löffeln, mit Zimt bestreuen und sofort servieren.