



wellCUISINE

## CHAI-SPARKLER

*Für ca. 1,2 Liter (reicht für 4 Personen):*

4 Teebeutel Chai-Tee (ich habe den Chai Classic von Yogitee benutzt)  
200 ml kochendes Wasser  
5 EL Ahornsirup\*  
4 EL frisch gepresster Limettensaft  
1 l Sprudel

\* wenn Du den Zuckeranteil reduzieren möchtest, dann nutze nur 3 EL Ahornsirup und schmecke mit flüssigem Steviaextrakt ab (je nach Intensität des Extrakts ca. 5–6 Tropfen)

*Zeitaufwand:*

10 Minuten plus Zieh- und Abkühlzeit des Tees

Die Teebeutel in eine Tasse geben und mit dem kochenden Wasser übergießen. Mit einem kleinen Teller abdecken und abkühlen lassen.

Wenn der Tee komplett abgekühlt ist, die Teebeutel noch mal gut ausdrücken, dann entfernen. Ahornsirup und Limettensaft untermischen. Die Flüssigkeit in eine Karaffe füllen und mit dem Sprudel auffüllen.