



## CHAI TEE KONZENTRAT

*Für das Konzentrat (reicht für viele Chai Lattes):*

5 TL Zimt

4 TL Ingwerpulver

4 TL Kardamompulver

1 TL schwarzer Pfeffer (als  
Pulver)

1/4 TL Muskatpulver

1/4 TL Nelkenpulver

200 g Honig (vegane Alternative:  
Reissirup)

*Für die Chai Latte (pro Person):*

250 ml ungesüßte Mandelmilch (ich  
mag besonders die von Alnatura,  
weil sie sich so gut aufschäumen  
lässt)

1 Teebeutel schwarzer Tee (optional,  
die Chai-Latte schmeckt auch  
ohne den Tee)

*Zeitaufwand:*

ca. 5 Minuten für das Konzentrat

**WELLCUISINE TIPP:** dieses Konzentrat eignet sich auch super als Weihnachtsgeschenk. Dafür einfach die doppelte Menge zubereiten und in ein hübsches Schraubglas füllen. Am besten ein kleines Kärtchen mitschenken, auf dem steht, wie die Chai Latte zubereitet wird. Übrigens schmeckt der Chai Tee Konzentrat auch, wenn Du einen Löffel davon in Deinem Kaffee auflöst.

Alle Zutaten für das Konzentrat in einem sauberen Schraubglas glatt miteinander vermischen. So kann das Konzentrat monatelang aufbewahrt werden.

Um eine Chai-Latte herzustellen, die Mandelmilch in einem Topf erhitzen. Ca. 2 TL des Konzentrats hinzufügen und gut verrühren. Mit einem Milchschaumer aufschäumen. Den Teebeutel (optional) in ein Glas oder in eine Tasse geben und mit der heißen Milch übergießen. Ca. 3 Minuten ziehen lassen, dann den Teebeutel entfernen und die Chai Latte servieren.