

TRADITIONELLER MASALA CHAI



ZUTATEN:

Rezept für 4-5 Gläser
8 Teelöffel Masala Chai
0,5 l Milch (oder einer
Milchalternative)
0,5 l kochendem Wasser
1 TL Honig

ZUBEREITUNG:

Etwa **8 Teelöffel Masala Chai** in einem Topf kurz trocken anrösten, bis sich ein aromatischer Duft entfaltet.

Den gerösteten Tee mit **0,5 l Milch** (oder einer **Milchalternative**) ablöschen. Dann **3–5 Minuten** leicht köcheln lassen. Anschließend durch ein Sieb gießen.

Den Tee mit **0,5 l kochendem Wasser** (alternativ heißer **Milch oder Milchalternative**) auffüllen. Nach Belieben mit **1 TL Honig** pro Glas süßen und genießen!.



TEA EXCELLENCE SINCE 1823