

Rezept: Chai Bubble Tea

Zutaten für 1 Portion:

3 EL Chai Vanille Schwarztee
Kokosnussmilch
Honig
Tapioka Perlen
Zuckersirup

Zuckersirup:

250 g brauner Zucker
238 ml Wasser



Vorbereitung:

1. Wasser in den Topf geben und etwas erwärmen, den Zucker dazugeben und ruhig und vorsichtig rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Danach das Wasser-Zucker-Gemisch unter Rühren zum Kochen bringen.
2. Je heißer das Gemisch wird und je mehr Wasser verdampft, umso konzentrierter wird der Sirup.
3. Abkühlen lassen.

Zubereitung:

1. Die Tapiokaperlen nach Packungsanweisung zubereiten, schaltet dann die Hitze des Herds aus und lasst die Bubbles weitere 6 Minuten lang stehen, damit sie mehr Feuchtigkeit aufnehmen.
2. Spült die Bubbles mit Wasser ab und bedeckt diese mit dem vorbereiteten Sirup. Gebt den Tapiokaperlen etwas Zeit den Geschmack des Sirups richtig aufzunehmen.
3. Brüht anschließend einen konzentrierten Tee auf, indem ihr 3 EL Chai Vanille Schwarztee in 3 Tassen Wasser ziehen lasst.
4. Jetzt heißt es, den Bubble Tea richtig zusammen zu stellen. Verwendet ein hohes Glas. Für einen authentisch-süßen Bubble Tea fügt ihr einen Esslöffel Bubbles hinzu. Wenn ihr es lieber etwas weniger süß bevorzugt, probiert es erst einmal mit einem Teelöffel. Gebt Eiswürfel in das Glas und fügt ca. $\frac{3}{4}$ Tasse des starken Tees hinzu. Gießt das Glas mit ca. $\frac{1}{2}$ Tasse Kokosnussmilch auf.