

## Rezept: Chai Latte

### Zutaten für 2 Portionen:

½ Zimtstange  
1 Stück Sternanis  
4 Nelken  
½ TL Fenchelsamen  
1 grüne Kardamomkapsel  
5 schwarze Pfefferkörner  
2 TL schwarze Teeblätter (z.B. Darjeeling)  
100 ml Milch  
2 EL Rohrzucker



### Zubereitung:

1. In einem Topf 400 ml Wasser aufkochen und vom Herd nehmen. Die Gewürze im Mörser grob zerstoßen und mit den Teeblättern ins Wasser geben. Den Tee ca. 5-6 Minuten ziehen lassen
2. Währenddessen die Milch erhitzen und mit einem Milchaufschäumer schaumig aufschlagen.
3. Den Tee durch ein Sieb gießen und die Teeblätter gut ausdrücken. Den Tee mit Zucker süßen und in Tassen, Becher oder Gläser füllen. Die aufgeschäumte Milch hinzugeben. Genießen!