

Zubereitung

ZUBEREITUNG

Zubereitung für Chai

1. 3 EL/20 g Chai Gewürzmischung und 2 EL/40 g Zucker in 1 Liter Wasser 30 Minuten köcheln.
2. 1-2 EL/10 g Assam oder Rooibos zugeben.
3. Nach 4-5 Minuten absieben.
4. Mit heisser Milch mischen (200 ml Chai + 50 ml Milch).

Es braucht etwas Zeit um einen guten Chai herzustellen. Am besten kochst du dir gleich einen kleinen Vorrat, den du in Glasflaschen umfüllst (ohne Milch), dieser hält sich im Kühlschrank mehrere Tage.

Somit hast du, wenn es schnell gehen soll, alles was du brauchst.

Zubereitung für eisgekühlten Chai

1. 3 EL/20 g Chai Gewürzmischung und 2 EL/40 g Zucker in 1 Liter Wasser 30 Minuten köcheln.
2. 1-2 EL/10 g Assam oder Rooibos zugeben.
3. Nach 4-5 Minuten absieben.
4. Kalt stellen.
5. Nach Bedarf mit der kalten Milch deiner Wahl mischen (200 ml Chai + 50 ml Milch).

Im Sommer, an herrlich warmen Tagen, lässt sich der Chai ebenso eisgekühlt mit einem Schuss kalter Hafermilch trinken. So unglaublich erfrischend, gut & nie langweilig!

Wenn du keinen Schwarztee verträgst, lässt sich der Iced Chai auch super mit dem Rooibostee aufkochen. Perfekt also für die ganze Familie und zu jeder Tageszeit.

GUT ZU WISSEN

Pro 100 g Chai Gewürzmischung benötigst du ca. 50 – 70 g Assam oder Rooibos.

Aus 100 g Chai Gewürzmischung erhältst du ca. 5 Liter Chai = etwa 30 Portionen.

Zubereitung für Schwarztee

5 TL in 1 Liter kochendes Wasser, 4 – 5 Minuten ziehen lassen.

GUT ZU WISSEN

Pro 100 g Chai Gewürzmischung benötigst du ca. 50 – 70 g Rooibos.

Aus 100 g Rooibos erhältst du ca. 8 Liter Tee.

Zubereitung für Rooibostee

5 TL in 1 Liter kochendes Wasser, 5 – 8 Minuten ziehen lassen.

GUT ZU WISSEN

Pro 100 g Chai Gewürzmischung benötigst du ca. 50 – 70 g Rooibos.

Aus 100 g Rooibos erhältst du ca. 8 Liter Tee.