

Masala Chai

Zutaten:

500 ml Wasser
500 ml Soja-, Hafer-, Reis-, Mandel- oder Kokosmilch
2 daumengroße Stücke frischen Ingwer
6 Kapseln Kardamom
1 Zimtstange, grob zerbrochen
3 Nelken
2 EL Schwarztee, lose
3 EL Rohrohrzucker

So wird es gemacht:

Ingwer fein hacken und Kardamomkapseln aufbrechen. Zusammen mit Nelken, Zimt und Rohrohrzucker in einen Topf geben und erhitzen, bis die Gewürze duften (ca. 1 Min.). Mit Wasser und pflanzlicher Milch ablöschen, Topf abdecken. Auf niedriger Stufe köcheln lassen, mindestens 15 Minuten lang, gerne bis zu 45 Minuten. In den letzten drei Minuten Schwarztee dazugeben und die Mischung kräftig aufkochen und durch ein Sieb gießen.