



### Zutaten:

- 8 Stck. Kardamomkapsel(n)
- 10 Stck. Fenchelsamen
- 8 Stck. Nelke(n)
- 4 Stck. Sternanis
- 10 Stck. Pfefferkörner
- 2 Stck. Zimtstange(n)
- 2 cm Ingwerwurzel
- 3 EL Tee, schwarz
- 60 g Schokolade, dunkel
- 4 TL Zucker, braun
- 400 ml Milch
- 300 ml Wasser

KitchenAid



KitchenAid  
Wasserkocher  
ARTISAN  
gusseisen  
schwarz



AdHoc Teefilter  
Grantea



Lurch Chili- & Schokoladenmühle  
TANGO



Zassenhaus  
Gewürzmörser



Herbaria  
Kardamom, ganz



Kaffeebereiter  
Laura von Cilio



Herbaria  
Fenchelsamen,  
ganz



Graef Milchaufschäumer MS 702



OGO Living  
Teepott Juliet  
300 ml, khaki



Cilio  
Kaffeebereiter  
Nadine

1

Geben Sie 300 ml Wasser in Ihren KitchenAid-Wasserkocher und stellen Sie die Temperatur auf 100 °C ein.

2

In einem Mörser Kardamomkapseln, Fenchelsamen, ganze Nelken, Sternanis und Pfefferkörner zerstoßen bis sie ihr wohlriechendes Aroma entfalten.

3

Geben Sie die zerstoßenen Gewürze in eine Teepresse. Die Zimtstangen hinzufügen. Den frischen Ingwer in dünne Scheiben schneiden und in die Teepresse geben. Streuen Sie die schwarzen Teeblätter in die Teepresse. Das 100°C heiße Wasser über die Mischung gießen und 5-7 Minuten ziehen lassen.

4

Während der Tee zieht, die Schokolade in kleine Stücke schneiden und auf den Boden der Serviertassen legen. Gießen Sie den Chai-Tee vorsichtig über die gehackte Schokolade in die Tassen.

5

Fügen Sie braunen Zucker hinzu, um den Tee zu süßen und geben Sie zum Schluss aufgeschäumte Milch hinzu.