



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- & Sc
hokoladenmühle
TANGO



Zassenhaus
Gewürzmörser



Herbaria
Kardamom, ganz



Kaffeebereiter
Laura von Cilio



Herbaria
Fenchelsamen,
ganz



Graef Milchaufsc
häumer 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.