

Klassischer Chai Latte



ZUTATEN FÜR 2 TASSEN:

250 ml Indischer Chai Tee
(frisch aufgebrüht)
300 ml Milch
1 EL Honig
1 Prise Salz
1 Prise Muskat
1 Messerspitze gemahlener Zimt

ZUBEREITUNG:

1. Den Teeaufguss für 7-8 Minuten kräftig ziehen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Milch zusammen mit Salz, Muskat und Zimt in einem Topf erhitzen bis sie einmal aufkocht.
3. Danach den Honig einrühren und mit einem Milchschaumer luftig aufschlagen.
4. Den Tee auf die Gläser verteilen und mit der aufgeschäumten Gewürzmilch auffüllen.