



super lecker

CHAI-TEE-SIRUP

30 MIN.
AKTIVE ZEIT

30 MIN.
GESAMTZEIT

194 KCAL
PRO DL



DAS BRAUCHTS FÜR 6 DL

- 8 Kardamomkapseln, zerstossen
- 4 Nelken
- 2 Zimtstangen, in Stücken
- 2 Sternanis
- 1 TL Pfefferkörner, zerstossen
- ¼ TL Muskat

- 6 dl Wasser
- 6 Beutel Schwarztee
- 300 g gemahlener Rohrzucker
- 1 Vanilleschote, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt
- 50 g Ingwer, in feinen Scheiben

UND SO WIRDS GEMACHT

1. Gewürze: Kardamom und alle Zutaten bis und mit Muskat ohne Fett in einer Bratpfanne rösten, auskühlen.

2. Sirup: Wasser in einer Pfanne aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen, Teebeutel begeben, zugedeckt ca. 10 Min. ziehen lassen. Teebeutel ausdrücken und entfernen. Zucker, Vanillesamen und -schote, Ingwer und Gewürze begeben, aufkochen, Hitze reduzieren und ca. 10 Min. köcheln. Sirup durch ein Sieb giessen, siedend heiss mit einem Trichter bis knapp unter den Rand in die sauberen, vorgewärmten Flaschen giessen, sofort verschliessen, auskühlen.

Haltbarkeit: Kühl und dunkel ca. 6 Monate. Einmal geöffnet, die Flasche im Kühlschrank aufbewahren, Sirup rasch konsumieren.

Servieren: 1 EL Sirup mit 3 dl heissem Wasser, Milchwasser (½ Milch, ½ Wasser) oder Milch verrühren, heiss servieren.