



# DIY Chai-Tee

## Zutaten

- 6 Kardamomkapseln
- 1 EL Fenchelsamen
- 4 Gewürznelken
- 1 TL Anis
- 1 Stange Zimt
- 2–3 Scheiben Ingwer
- 1 l Wasser
- 2–4 EL schwarzer Tee

## Zubereitung

Die Kardamomkapseln, Fenchelsamen, Gewürznelken, Anis und die Stange Zimt in einem Mörser zerstampfen. Die Gewürzmischung gemeinsam mit 2–3 Scheiben Ingwer nun in einen Topf geben und mit einem Liter Wasser übergießen. Kurz aufkochen lassen und danach bei geringer Wärmezufuhr etwa zehn Minuten köcheln lassen. Anschließend vom Herd nehmen und, je nach Geschmack, 2–4 Esslöffel schwarzer Tee hinzufügen. 3 Minuten ziehen lassen, durch ein Sieb gießen und servieren.

Um dem Tee den letzten Feinschliff zu geben, kann noch eine mit Zimt verfeinerte Milchschaumhaube aufgesetzt werden.