



Chai Latte

Zutaten

- 200 ml starken schwarzen Tee
- Eine Zimtstange
- 2 Kardamomkapseln
- Honig

Zubereitung

Mit einem schwarzen Tee Ihrer Wahl einen starken Tee zubereiten, ziehen lassen und circa 10 Minuten abkühlen. Zimtstange in kleine Stückchen schneiden und in den Tee geben. Anschließend die Kardamomkapseln zerdrücken und alles für fünf Minuten ziehen lassen. 100 ml Milch heiß aufschäumen und anschließend den Tee durch ein Sieb in ein Glas füllen. Die heiße Milch auf den Tee gießen und abschließend mit Honig süßen.