

San Chai Latte



Benannt nach den Ureinwohnern Südafrikas haben wir für Sie ein besonderes Chai-Latte-Rezept entwickelt, das Sie in die Savanne Afrikas entführen wird. Würzig, aromatisch und ein Hauch Schärfe mit leichten Kaffeearomen machen diesen Chai zu einem echten Geschmackserlebnis.

Zutaten für einen Becher ca. 0,5l:

- 6 TL African Safari Chai
- 500 ml Mandelmilch
- 5 cl Baileys
oder als alkoholfreie Variante mit Karamellsoße
- 100 ml Sahne oder Milchschaum
- 1 TL Kakaopulver

Tipp: Statt Mandelmilch können Sie auch Vollmilch oder andere Milcharten verwenden, ganz nach Ihrem Geschmack.

Zubereitung:

Chai-Teemischung in ein Teesieb oder Teefilter geben, in 500 ml Mandelmilch aufkochen und 8-10 Minuten ziehen lassen.

100 ml Sahne steif schlagen (oder 100 ml Milch aufschäumen).

Heiße Teemischung in zwei Gläser gießen.

Den Baileys dazugeben und mit Sahnehaube oder Milchschaum garnieren. Nach Belieben mit etwas Kakaopulver bestäuben.

Schmeckt übrigens auch super lecker eiskalt als Alternative zu Eiskaffee.