

Souk Chai Latte



Der größte Basar in Marrakesch, der Souk, ist ein echtes Erlebnis. In unserem Chai-Rezept möchten wir Sie kulinarisch nach Marokko entführen und einen Hauch Exotik in Ihre Tasse bringen.

Auch als erfrischende Iced-Variante ist dieses Getränk ein echter Genuss.

Zutaten für einen Becher ca. 0,5l :

- 5 gehäufte TL Magic Marrakech
- 300 ml Kokosmilch
- 250 ml Wasser
- 4 cl Minzlikör
oder als alkoholfreie Variante mit Minzsirup
- 1 Zweig frische Minze
- Etwas gemahlener Zimt

Tipp: Sie können statt der Kokosmilch auch Vollmilch oder andere Milch-Varianten verwenden, ganz nach Ihrem Geschmack.

Zubereitung:

Chai Teemischung in ein Teesieb oder einen Teefilter geben, mit 250 ml Kokosmilch und 250 ml Wasser aufkochen und 8-10 Minuten ziehen lassen.

50 ml Kokosmilch aufschäumen, heiße Tee-Milch-Mischung in zwei Gläser füllen, je 2 cl Minzsirup oder Minzlikör dazugeben und mit dem Milchschaum auffüllen.

Mit etwas frischer Minze und Zimt garnieren.

Tipp: als Iced Chai

Gewürzmilch abkühlen lassen und in ein Glas mit Eiswürfeln geben. Minzsirup oder Minzlikör dazugeben und mit Zimt und frischer Minze dekorieren.