

# Macy's Freak Chai Latte



Bunt und überladen wie die Amerikanische Parade an Thanksgiving ersetzt dieses Chai-Rezept gleich den Kuchen zum Tee. Ihre Gäste werden staunen, was Sie mit ein paar Zutaten aus einer Gewürztee-Mischung zaubern können. So eine üppige Kreation werden Sie kaum in einem Café finden.

## Zutaten für zwei Becher, ca. 0,6l:

- 8 TL Thanksgiving Chai
- 500 ml Milch
- 1-2 TL Zucker

## **Für das Topping:**

- 50 g Zartbitterschokolade
- 2 Donuts
- 50 ml geschlagene Sahne (oder Sprühsahne)
- 4 kleine Schokokekse
- Mini-Marshmallows
- 2 Strohhalme

**Tipp:** Statt Vollmilch können Sie auch andere Milch-Varianten verwenden, ganz nach Ihrem Geschmack.

## **Zubereitung:**

6 TL Thanksgiving Chai in ein Teesieb oder einen Teefilter geben, in 500 ml Milch aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen.

Sahne steif schlagen, Schokolade im Wasserbad schmelzen. Den Becherrand mit Schokolade einstreichen und mit Mini-Marshmallows verzieren. Heiße Gewürzmilch mit 1-2 TL Zucker süßen und in den Becher geben.

Donut jeweils darauf setzen und mit geschlagener Sahne garnieren (am besten mit einer Spritztüte). Schokokekse und etwas flüssige Schokolade auf der Sahne dekorieren, Strohhalm hineinstecken und fertig ist das Feiertags-Kunstwerk!