



Chai-Latte

Zutaten für EINE Tasse:

- 50 ml Bergbauern Schlagobers
- 1½ TL gemahlener Zimt
- ½ TL gemahlener Kardamom
- ½ TL Gewürznelke
- 250 ml Bergbauern Milch
- 1 Beutel Schwarztee
- 1 TL brauner Zucker
- Etwas Zimt zum Bestreuen



1. Bergbauern Schlagobers cremig-steif schlagen (bzw. mit einem Sahnebereiter), dann in den Kühlschrank stellen.
2. Zimt, Kardamom und Nelken in einen Teebeutel oder ein Tee-Ei füllen.
3. Milch in einen Topf geben und langsam erhitzen, aber nicht kochen lassen.
4. Das Tee-Ei mit den Gewürzen in die Milch hängen und ca. 2 Minuten ziehen lassen. Anschließend den Schwarztee-Beutel zusätzlich in die Milch hängen und alles weitere ca. 3 Minuten ziehen lassen. Alle Teebeutel nun aus der Milch entnehmen.
5. Den braunen Zucker, eine kleine Prise Zimt in die Milch geben und kurz aufkochen. Nun den Chai in eine Tasse oder Glas füllen. Den Bergbauern Schlagobers mit einem Löffel als "Topping" darauf geben und mit etwas Zimt bestreuen. Heiß servieren :)

