

Chai-Latte Pulver

Gehörst Du auch zu den Menschen, die an dunklen und nassen Tagen gern gemütlich zu Hause bleiben und bei einem leckeren Tee die Vorweihnachtszeit genießen? Dann kennst Du bestimmt auch schon eine Menge Teesorten, die bei uns gern getrunken werden. Ganz anders ist der Geschmack zum Beispiel in Indien, wo besonders Schwarztee nie pur getrunken, sondern mit vielen Gewürzen verfeinert wird. Hierdurch entsteht ein süßlich-würziger Geschmack und eine sanfte Schärfe. Genau das Richtige also, um sich in dieser Jahreszeit warm zu halten. Mit dem folgenden Rezept sind es nur ein paar einfache Schritte, um Dir dieses außergewöhnliche Aroma nach Hause zu holen, oder um damit als Geschenk Deinen Freunden und Verwandten eine Freude zu machen.

Zutaten

100 g Zartbitterschokolade

4 EL brauner Zucker

2 EL Vanillezucker

5 TL Zimt

2 TL Kardamom

je 1 Prise Nelke, Muskat und Salz

1 TL Pfeffer, schwarz oder rosa

Du kannst entweder alle Zutaten vermischen und dann in einem schönen Gefäß verschenken, oder Du schichtest sie nacheinander und sie werden dann vor der Zubereitung vermengt.

Zubereitung

Zunächst die Schokolade pulverisieren. Dazu am besten einen elektrischen Häcksler, Mörser, oder eine Reibe verwenden. Nun

die Zuckersorten und restlichen Zutaten pulverisieren.

Dann die verschiedenen Pulver in ein schönes Gefäß füllen. Das kann ein Marmeladenglas sein, eine Flasche oder ein Weckglas mit Verschluss. Einfacher zum Befüllen ist es, wenn der Flaschenhals etwas weiter ist, damit nichts stecken bleibt. Für dieses Rezept benötigst Du ein kleines Glas von ca. 150 ml.

Dann schaust Du wie groß das Glas ist, also wie viel Milliliter reinpassen. Einfach mit Wasser befüllen und das Wasser dann in einen Messbecher geben und die Menge ablesen. Das Gefäß muss wieder ganz trocken sein, bevor Du es befüllst. Am besten vorher nochmal mit dem Föhn trocknen. Nun das Rezept anpassen, falls Du eine andere Größe hast, als hier im Rezept vorgeschlagen wird. Wäre schade, wenn am Ende nicht alles reinpasst.

Dann brauchst Du noch ein Etikett oder Schildchen, dass Du an das Glas klebst oder mit einem Bändchen dran hängst. Dort schreibst Du den Namen deines Produktes drauf und am besten noch die Zutaten und wie es zubereitet werden soll oder was dafür benötigt wird. Falls Du keine Lust hast, ein Etikett selbst zu basteln, haben wir hier schonmal passende Schildchen für Dich vorbereitet. Einfach herunterladen und in der Größe ausdrucken, die gut zu Deinem Gefäß passt.

Anleitung für den Aufguss

200 ml Milch erhitzen und 4 TL Pulver einrühren. Es kann natürlich auch mit heißem Wasser aufgegossen werden.

Viel Freude beim Genießen!