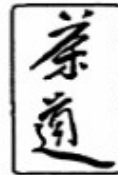




TEEHAUS
CHA-DÔ



Zubereitung Chai-Tee

Nehmen Sie 8 Teelöffel Chai Tee, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und $\frac{1}{2}$ Liter Milch, Zucker nach Geschmack und bringen Sie alles gemeinsam zum Kochen. Dann sofort abdrehen (der Schwarztee darf nicht weiterkochen) und ca. 20 Minuten ziehen lassen (je länger desto besser, damit sich die Gewürze und insbesondere der Kardamom gut entfalten können), danach abseihen.

Der Zucker sollte wirklich auch schon am Anfang dazugegeben werden, damit er leicht karamellisieren kann und damit den Geschmack des Chai Tees noch verbessert.

Alternativ zur Milch können auch Sojamilch oder Reismilch verwendet werden.

1070 Wien, Neubaugasse 48, shop@chado.at

0699/18 16 29 02