Mail: kontakt@davidrio.eu Telefon: +49 (0) 30 - 284 700 19 Web: https://davidrio.eu

Spiced Spring Chai

Zubereitungszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 1 Personen

Für den Drink:

200 ml heißes Wasser

2 Teelöffel David Rio Chai-Pulver

Kardamom oder Ingwer (je nach Geschmack)

Optional: (pflanzliche) Milch zum verfeinern

Optional: Honig oder Sirup nach Wunsch

Schritt für Schritt:

1. Geben Sie das Chai-Gewürzpulver in eine vorgewärmte Tasse oder ein Latte-Glas. Gießen Sie das heiße Wasser darüber und rühren Sie sorgfältig um, bis sich das Pulver vollständig gelöst hat und keine Klümpchen mehr vorhanden sind.

2. Fügen Sie eine sehr kleine Prise Kardamom oder Ingwer hinzu. Beides verleiht dem Chai eine subtile Frühlingsnote, ohne das Getränk zu dominieren.

3. Für eine cremigere Textur rühren Sie etwas pflanzliche Milch ein. Je nach Vorliebe können Sie den Chai ganz pur oder leicht gesüßt mit Honig oder Sirup servieren.

4. Genießen Sie den Spiced Spring Chai sofort heiß – oder lassen Sie ihn abkühlen und servieren ihn auf Eis für eine erfrischende Variante, ideal an wärmeren Tagen.