

Selbstgemachter Chai Latte mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für 4 Gläser:

750 ml Wasser

2 Beutel Schwarztee

1 TL Zimt

1 Zimtstange

1 TL Nelken

1 TL Kardamom

1 TL Ingwerpulver

2 Sternanis

Heiße Milch

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (2-4 cl empfohlen)

Honig

Schlagsahne

Karamellsauce



Zubereitung

Wasser mit Teebeuteln zum Köcheln bringen. Zimt, Zimtstange, Nelken, Kardamom, Ingwerpulver und Sternanis hinzugeben und 10 Minuten weiterköcheln. Durch ein Sieb auf 4 Gläser verteilen. Je nach Geschmack mit heißer Milch und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör aufgießen und mit Honig süßen. Mit Schlagsahne und Karamellsauce toppen.

[Link zum Rezept: Selbstgemachter Chai Latte mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de