

# WÜRZIGER CHAI LATTE SIRUP



VEGAN



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI

Mit einem würzigen Chai Latte wird es an kalten Tagen so richtig gemütlich!



Schwierigkeitsgrad  
Einfach



Arbeitszeit  
30 Minuten



Anlass  
Getränke



## Zutaten für 1 Portionen:

- 800 g biozentrale Kokosblütenzucker
- 1.2 L Wasser
- 4 Teebeutel Schwarztee (Darjeeling oder Assam)
- 20 Nelken
- 4 Zimtstangen
- 4 TL Zimt
- 2 TL schwarze Pfefferkörner
- 2 Vanilleschoten
- 6 Kardamomkapseln
- 6 Sternanis
- 4 TL biozentrale Ahornsirup
- Flaschen zum Befüllen

## Zubereitung

1. Das Vanillemark aus der Schote trennen.
2. Alle Zutaten zusammen 20 Minuten köcheln lassen.
3. Anschließend die Gewürze durch ein Sieb abseihen und noch mal 20 Minuten köcheln lassen.
4. Den fertigen Sirup nun mit einem Trichter und Sieb in saubere Flaschen füllen.

Durch den Zucker ist der Sirup mindestens 2 Monate haltbar.

**Anwendung:** Die Flasche vor Gebrauch gut schütteln und ca. 2-3 Teelöffel in die heiße Milch geben.

**Extra Tipp:** Schmeckt auch super in heißem Apfelsaft!

**WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!**

[www.biozentrale.de](http://www.biozentrale.de)

Seite 1 / 1