

Masala-Chai-Sirup

Zutaten

Zubereitung des Sirups: ca. 35 Minuten

Für ca. 1 l Sirup

Kleine verschliessbare Flaschen
Mörser und Stößel oder Wallholz

1 l Wasser
400 g Zucker
1 Stück frischer Ingwer, ca. 6 cm

10 Kardamonkapseln
3 Sternanis
10 Gewürznelken
20 Pfefferkörner
1 EL Koriandersamen

4 Zimtstangen, je ca. 15 cm, in kleine Stücke gebrochen
½ TL Muskatnuss

8 Beutel Schwarztee



Zubereitung

1. Wasser und Zucker aufkochen. Ingwer in kleine Stücke schneiden, begeben. Kardamon, Sternanis, Gewürznelken, Pfefferkörner und Koriandersamen im Mörser oder mit dem Wallholz zerkleinern. Zusammen mit Zimt und Muskatnuss in eine Bratpfanne geben und die Gewürze bei mittlerer Hitze rösten, bis sie fein duften. Zum Zuckerwasser geben. Ca. 20 Minuten köcheln. In den letzten 5 Minuten Schwarztee begeben.
2. Sirup durch ein Sieb in ein Litermass giessen. Heiss in saubere Flaschen füllen und sofort verschliessen.

Zubereitung von Masala-Chai-Latte:

5 dl heisse Milch mit 1 dl Sirup oder nach Belieben mischen. Wer den Chai kräftiger mag, gibt noch 1-2 dl Schwarztee dazu.

Nährwerte

Ein Deziliter enthält: 162 kcal, 0g Eiweiss, 0g Fett, 40g Kohlenhydrate.