

# WÄRMENDER CHAI



## So geht 's:

Kocht nach Rezept einen wärmenden Energie-Booster für kalte Tage.  
Das Video zum Rezept gibt es hier: <https://vimeo.com/247769948>

1. Zimtstange in der Mitte zerbrechen und mit den Gewürznelken und Kardamom-Kapseln in eine Chromstahlpfanne auf mittlerer Hitze leicht anrösten bis sich der Gewürzduft entfaltet.
2. Mit dem Wasser ablöschen und die Ingwerscheiben sowie das Muskatpulver begeben.
3. Alles 10' Minuten köcheln lassen (je länger die Gewürze kochen, desto intensiver wird der Geschmack).
4. Den Schwarztee begeben und 2 Minuten ziehen lassen.
5. Die Milch dazu geben und nochmals aufkochen.
6. Alles durch ein Sieb lassen und in zwei Tassen abgiessen.
7. Birnel und Vanillepulver dazugeben und geniessen.

Wascht alles ab und genießt den wärmenden Chai.



## Material:

- |            |                              |
|------------|------------------------------|
| 1          | Zimtstange zerbrochen        |
| 5          | Gewürznelken                 |
| 5          | Kardamom-Kapseln             |
| 2 Tassen   | Wasser                       |
| 4 Scheiben | frischer Ingwer              |
| 2 Beutel   | Schwarztee                   |
| 1 Tasse    | Voll-, Hafer- oder Reismilch |
| 1 EL       | Birnel                       |
| 2 Prisen   | Muskatpulver                 |



## Verknüpfung:

- GORILLA WAH-Lektionen

Alle Unterrichtsmaterialien unterstehen der [Creative Commons Lizenz BY-NC-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/).

