

Kochen**Björn Deinert****Donnerstag, den 25.11.2021****Minz-Chai Latte****Für 4 Gläser à 200 ml****Zutaten:**

600 ml Milch
300 ml Wasser
3 Rosenknospen
1 Prise Kardamom, gemahlen
1 Prise Zimt, gemahlen
0,25 TL Ingwer, gemahlen
3 Beutel Pfefferminztee
oder 5 TL losen Pfefferminztee
1 Bio-Zitrone, davon die Schale
und den Saft
etwas Honig

Außerdem:

4 Gläser à 250 ml Inhalt

Zubereitung:

1. Die Milch mit Wasser, Rosenknospen, Kardamom, Zimt, Ingwer und Pfefferminztee in einem Topf verrühren. Die Mischung kurz aufkochen. Dann Zitronenschale und -saft zugeben. Die Gewürzmilch anschließend ca. 5 Minuten abgedeckt ziehen lassen.
2. Minz-Chai Latte nach Belieben mit Honig süßen. Auf die Gläser verteilen und warm servieren.

