

**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.

