



# Cashew-Chai Latte

🕒 15–25 Min 

## Zubereitung

- 1 Zimtstangen, Pfefferkörner, ganze Nelken und Cardamom in einem kleinen Topf auf mittlerer Hitze rösten, hin und wieder umrühren. Wasser und Ingwer hinzugeben und für 5 Minuten köcheln lassen.
- 2 Den Topf vom Herd nehmen, den Tee hinzugeben und gut vermischen. Dann den Tee abseihen und auf 2 große Tassen aufteilen.
- 3 Die Cashewmilch in einem Topf erwärmen und mit einem Milchschaumer oder einem Stabmixer aufschäumen. Die Milch mit dem Tee vermischen, sofort servieren und genießen.

## Zutaten für 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

480 ml	Cashewmilch
240 ml	Wasser
60 ml	Ahornsirup
4	Scheiben frischen Ingwer
1 EL	Schwarztee
1 EL	♦ Pfeffer schwarz ganz
5 Stk.	♦ Nelken ganz
3 Stk.	♦ Cardamom ganz
1 Stk.	♦ Zimt ganz

