



Chai Latte mit Kaffee



Chai Latte ist ein aromatisches Getränk mit verschiedenen Gewürzaromen. Ein leicht süßlicher Geschmack mit einem Hauch Vanille. Du magst keinen Kaffee? Dann lass den Kaffee einfach weg.



1p 5-10m

ZUTATEN

Für einen Thermobecher
Ellipse 375 ml

- 200 ml fettarme Milch
- 2 Beutel Chai-Tee
- 1 Tasse Espresso
- 1 Prise Zimt
- 1 TL Vanillearoma
- 1-2 TL Honig



Lieber laktosefrei?
Dann ersetze die Milch
durch Sojamilch.



Tip

Lieber zuckerfrei? Dann
ersetze den Honig durch
etwas Süßstoff.

SO BEREITEST DU DEN CHAI LATTE MIT KAFFEE ZU

- 1 • Erhitze die Milch in einem Topf bei mittlerer Hitze. Füge die Teebeutel hinzu und lass den Tee gut ziehen. Entferne die Beutel, gib nun den Honig dazu und rühre alles gut um.
- 2 • Schäume die Milch mit einem Milchaufschäumer auf und fülle sie in den Thermobecher Ellipse.
- 3 • Brühe einen Espresso auf und gieße ihn zu der Milch. Würze den Chai Latte mit einer Prise Zimt.

NÄHRWERTE PRO PORTION

Kcal	Fett	Ges. Fett	Kohlenhyd.	Ballastst.	Eiweiß
106	3,6 g	0,6 g	11,6 g	1 g	6,2 g

MEPAL

Für immer