

# INDIAN CHAI LATTE

## Zutaten

- 6 TL Indian Chai
- 500 ml Mandelmilch
- 5 cl Baileys oder als alkoholfreie Variante mit Karamellsosse
- 100 ml Sahne oder Milchschaum
- 1 TL Kakaopulver

Zubereitungszeit: bis 10 Min  
Zutaten für 2 Portionen (0,5L)



Chai-Teemischung in ein Teesieb oder Teefilter geben, in 500 ml Mandelmilch aufkochen und 8-10 Minuten ziehen lassen. 100 ml Sahne steif schlagen (oder 100 ml Milch aufschäumen). Heisse Teemischung in zwei Gläser gießen. Den Baileys dazugeben und mit Sahnehaube oder Milchschaum garnieren. Nach Belieben mit etwas Kakaopulver bestäuben. Schmeckt übrigens auch super lecker eiskalt als Alternative zu Eiskaffee. Tipp: Statt Mandelmilch können Sie auch Vollmilch oder andere Milcharten verwenden, ganz nach Ihrem Geschmack.