REZEPT

WHITE RUSSIAN MIT SPICY CHAI

BIO TEE SPICY CHAI N°801

RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

www.rimoco.de

ZUTATEN

6 DRINKS

KOCHZEIT | 15 MIN.

VORBEREITUNG | 15 MIN.

250 ml Wasser
6 TL Spicy Chai N°801
75 g Ahornsirup, Honig oder Brauner Zucker
2 EL Bio Vanillezucker N°653
350 ml Vodka
260 ml Kahlua (oder ein anderer Kaffeelikör)
350 ml Schlagsahne
Eiswürfel

ZUM SERVIEREN

6 Bio Sternanis N°924
6 Bio Ceylon Zimtstangen N°929

WEITERE REZEPTE

www.rimoco.de

ZUBEREITUNG

1. Wasser in einem kleinen Topf zum Kochen bringen.

2. Topf vom Herd nehmen, den Spicy Chai dazu geben und zugedeckt 10 Min. ziehen lassen.

3. Ahornsirup, Honig oder braunen Zucker und Vanillezucker unterrühren, die Mischung erneut aufkochen und 5 Min. köcheln lassen.

4. Chai Sirup durchsieben und beiseite stellen.

5. 6 Gläser mit Eiswürfeln füllen. Vodka Kahlua und Chai Sirup vermischen und auf die Gläser verteilen.

6. 100 ml Schlagsahne steif schlagen und den Rest über die Chai Mischung gießen und leicht verrühren.

7. Geschlagene Sahne darüber geben und jeden Chai White Russian mit je einem Sternanis und einer Zimtstange garnieren.