



# Chai-Sirup - besonders ausgiebig - auch für Chai-Latte

**Rezept für:** 500 ml

## Zutaten:

2 Sternanis  
4 Zimtstangen (alternativ: Zimt gemahlen)  
4 TL bunter Pfeffer (alternativ: schwarzer Pfeffer, dann weniger)  
20 Nelken  
2 TL Kardamom, gemahlen (ganze Körner gehen natürlich auch)  
400 g Wasser  
400 g brauner Zucker  
120 g frischen Ingwer, in Stücken

## Zubereitung:

Zubereitung (herkömmlich):

Zuerst die Gewürze (Sternanis, Zimtstangen, bunter Pfeffer und Nelken) in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Währenddessen das Wasser, den Zucker und die Ingwerstücke (möglichst klein geschnitten) in einen Topf geben und 5 Minuten kochen lassen.

Die gerösteten Gewürze anschließend mit einer Mühle oder einem Mörser zerkleinern und zur Wasser-Zucker-Ingwer-Mischung geben und zum Kochen bringen.

Anschließend 15 Minuten köcheln lassen und in saubere Flaschen absieben.

Zubereitung für Chai-Sirup für Thermomix®

Zuerst die Gewürze (Sternanis, Zimtstangen, bunter Pfeffer und Nelken) in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Währenddessen das Wasser, den Zucker und die Ingwerstücke (bei Bio-Ingwer mit Schale) in den Mixtopf geben und in 5 Minuten/100°C/Stufe 1 kochen lassen.

Die gerösteten Gewürze anschließend zur Wasser-Zucker-Ingwer-Mischung geben und alles langsam aufsteigend Stufe 7/20-25 Sekunden pürieren.

In 2 Minuten/100°C/Stufe 1 die Mischung zum Kochen bringen (falls es noch nicht kocht, die Zeit verlängern) und anschließend in 15 Minuten/90°C/Stufe 1 köcheln lassen.

In saubere Flaschen absieben.

So machen Sie aus Ihrem Chai-Sirup einen Chai-Latte:

Sie kochen einen starken Schwarztee (am besten nicht aromatisiert), geben etwas Milch oder Milchschaum und etwas Chai-Sirup (je nach Geschmack z. B. 2-3 TL) zum Tee. Fertig.

Rezept für weihnachtlichen Schoko-Pudding für ca. 2 Portionen:

Ersetzen Sie einfach 50 g Milch (von der Gesamtmenge 500 g) durch 50 g Chai-Sirup! Außerdem können Sie den Zucker reduzieren, da im Sirup ja bereits Zucker enthalten ist.

## Quelle:

<https://www.organisation-mit-sabine.de/chai-sirup-besonders-ausgiebig-auch-fuer-thermomix/>