



# Kleinostheimer Gewürzoase

## CHAI-TEE-GEWÜRZ

Chai Masala - und die Kälte kann kommen

### Fein geschrotete Gewürze für einen authentischen Chai-Masala-Tee

Indiens Nationalgetränk. Die Bezeichnung Chai ist das Hindiwort für Tee, Masala heißt übersetzt Gewürze, und die gehören neben einem kräftigen Schwarztee, oft starker Assam, neben Milch und Zucker oder anderen Süßungsmitteln unbedingt dazu. Ein strenges, festes Rezept zur Zubereitung des Masala Chai gibt es nicht, fast jede Familie hat ihre eigene Rezeptvariation; Kardamom, Nelken, Sternanis, Ingwer und Zimt bilden jedoch den festen Bestandteil. Laut der indischen Ayurveda Lehre haben die Gewürze, die für den Masala Chai verwendet werden, eine anregende Wirkung: Sie entfachen die Lebensenergie und das Verdauungsfeuer Agni.

Zutaten: Zimt, Ingwer, Sternanis, Nelken, Kardamom.



EDORA Shop, Industriestr. 4, 63801 Kleinostheim, Tel. 06027 40964-0, Email: info@edora.net, www.GEWUERZEXPERTE.de

#### Öffnungszeiten Shop:

Mo.: 8 - 12  
Di.: 8 - 12  
Mi.: 8 - 12  
Do.: 8 - 12 + 14 - 18  
Fr.: 8 - 12 + 14 - 18  
Samstag: 9 - 13



das Geheimnis, wenn's gut schmeckt!

**60**  
Jahre  
Gewürz  
Experte  
seit  
1955

## Chai Tee Rezept-Tipps:

### Chai Tee Latte:

600 ml Wasser

400 ml Milch oder Sojamilch

**3 TL Edora Chai Gewürzmischung**

4 TL schwarzer Tee

5 TL Zucker, Honig, Agavendicksaft oder sonstige Süße

**etwas Edora Vanillepulver** zum bestreuen

- Wasser, 300 ml Milch, Chai Gewürzmischung und Zucker erhitzen und 10-15 Minuten ziehen lassen. (nicht kochen)
- Den Tee hinzufügen und weitere 5 Minuten ziehen lassen.
- Gewürze und Tee absieben (auspressen)
- Restliche Milch aufschäumen.
- Den Chai-Tee in ein Glas füllen, mit einer Schaumhaube verzieren und mit Vanillepulver bestreuen.

### Apfel Punsch:

600 ml Apfelsaft

400 ml Orangensaft

**3 TL Edora Chai Gewürzmischung**

- Alle Zutaten in einen Topf geben kurz aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen.
- Absieben und heiß genießen.

**Einen wohlig-warmen Spätnachmittag vor dem Kamin mit einem guten Chai-Tee wünscht Ihnen das Team von EDORA.**

