

Wiebkes-Tschai-Sirup

Zutaten

- 800 ml Wasser
- 500 g Rohrzucker
- Prise Salz
- 3 kleine Zimtstangen
- 5 Zimtblüten
- 6 Sternanis
- 10 Kardamon Kapseln
- Orangenschale von ¼ Orange
- 1/2 Vanilleschote
- 1 Msp Muskatblüte
- 1 Stück frischen Ingwer (ca. 5 x7 cm)
- 6 EL schwarzer Tee (Blätter)



Zubereitung

Die Gewürze in eine Pfanne trocken anrösten, damit sie ihr Aroma entfalten. Den frischen Ingwer schälen und in kleine Stücke scheiden. Orangenschale ebenso in Stücke schneiden. Wasser zu kochen bringen, den Zucker, Salz, die Gewürze, den geschnittenen Ingwer, die Orangenschale und die ½ Vanilleschote dazutun. Alles miteinander ca. 30 Minuten kochen lassen. Jetzt die Schwarzteeblätter zufügen und nochmals ca. 7 Minuten köcheln lassen. Die Flüssigkeit muss eine sirupartige Konsistenz haben.

Noch heiß in Flaschen abfüllen und gut verschließen. So ist er über mehrere Wochen/Monate haltbar. Offene Flaschen sollten jedoch im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Zubereitung der Getränke: in eine Tasse heiße Milch, Tee- oder Kaffee

1-2 EL Sirup hinzufügen, umrühren
und schon ist das Tschai-Getränk fertig.

