



# Goldschmankerl

Der Foodblog für einfache Alltagsrezepte

Rezept: Chai Punsch mit Zimt-Milchschaum

---



Zutaten:

Für 2-3 Gäser

200 ml Wasser  
700 ml Milch  
3 TL Chai-Gewürzmischung,  
z. B. von MEIN GENUSS  
1/2 TL Zimt, gemahlen  
1 Zimtstange  
3 EL brauner Rohrzucker  
100 ml Wodka

## Zubereitung Chai Punsch

Die Chai Gewürzmischung in ein Teesieb füllen.

500 ml Milch, Wasser, 1/2 TL gemahlene Zimt, Zimtstange und Rohrzucker in einen Topf geben. Auf mittlerer Stufe leicht erhitzen (bitte darauf achten, dass die Milch nicht köchelt). Die Chai Gewürzmischung (im Teesieb) in die heiße Milch legen. Topf vom Herd nehmen und für ca. 10 Minuten ziehen lassen. Teesieb entfernen und den Wodka unterrühren.

Die restliche Milch in einem Topf leicht erhitzen (die Milch sollte lauwarm sein). 1/2 TL Zimt unterrühren. Warme Milch in ein hohes Gefäß geben und mit einem Schneebesen oder Stabmixer schaumig schlagen. Chai Punsch in Gläser füllen. Den Zimt-Milchschaum drauf geben und ggf. mit etwas Zimt bestreuen.