

Rezept für selbst gemachten Chai-Sirup

Zutaten

- 300 g brauner oder weißer Zucker
- 450 ml Wasser
- 1 EL ganze Gewürznelken
- 1 EL ganzer Kardamom
- 3 cm frischer Ingwer
- 1 Stange Zimt
- Topf
- feines Sieb
- Flasche oder Schraubgläser



Zubereitung

1. Das Wasser mit dem Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze aufkochen lassen. Regelmäßig umrühren, damit sich der Zucker nicht am Boden absetzt.
2. Den Ingwer schälen und in kleine Würfel schneiden. Alle weiteren Gewürze bis auf die Zimtstange mit einem Messer grob zerkleinern.
3. Ingwer, Gewürze und Zimtstange in den Topf geben.
4. Bei schwacher Hitze circa 15 Minuten einkochen, bis das Ganze eine sirupartige Konsistenz hat. Den Topf vom Herd nehmen.
5. Den Sirup abkühlen lassen und durch ein feines Sieb in eine abgekochte Flasche oder Schraubgläser füllen. Darauf achten, dass die Behälter steril sind.