SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: kontakt@schluerf.de Tel: +49 (0) 30 - 28 47 00 68 Web: https://schluerf.de/



Herr Ohms Hot Apple Caramel

Portionen: 2 Personen

Zutaten für den Chai:

3 Teelöffel Herr Ohms Red Apple

250 ml Wasser

200 ml Apfelsaft naturtrüb

4 Teelöffel Torani- Puremade Syrup Caramel

100 ml Hafermilch

Schritt für Schritt:

1.**Tee zubereiten:**

Herr Ohms mit 250 ml kochendem Wasser aufgießen, ca. 8–10 Minuten ziehen lassen. Danach abseihen.

2.**Apfelsaft & Sirup erwärmen:**

Apfelsaft zusammen mit dem Caramel Syrup sanft erhitzen. Nicht kochen – damit das Aroma erhalten bleibt.

3.**Hafermilch aufschäumen:**

Milch erwärmen und mit einem Milchaufschäumer aufschäumen.

4.**Zusammenstellen & servieren:**

Tee und Apfel-Karamell-Mischung in hitzefeste Gläser oder Tassen füllen. Mit Hafermilchschaum toppen. Optional mit Zimt oder einer Apfelscheibe garnieren.