

thermomix
VORWERK





Schwierigkeitsgrad
einfach



Arbeitszeit
15 Min.



Gesamtzeit
2 Std.



Portionen
1 Flasche

Zutaten

- | | | | |
|-----------------|------------------------------------|-----------------|-----------------|
| 30 g | Ingwer, frisch, in dünnen Scheiben | ¼ - ½ TL | Korianderkörner |
| 3 - 5 | Kardamomkapseln | 250 g | Zucker |
| 1 | Sternanis | 40 g | Honig |
| 3 | Pfefferkörner, schwarz | 570 g | Wasser |
| ½ - 1 | Zimtstange | | |
| 2 | Nelken | | |
| ¼ - ½ TL | Fenchelsamen | | |



Chai-Karamell-Sirup



Zubereitung

- 1.** Damit die Karamell-Rezepte gelingen, sind die Mengen und Beschreibungen der Zutaten exakt einzuhalten. Nach dem Einwiegen der Zutaten in den Mixtopf muss das Rezept ohne Zeitverzögerung durchgeführt werden.
- 2.** Ingwer, Kardamom, Sternanis, Pfeffer, Zimt, Nelken, Fenchel und Koriander in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern und Gewürzmischung in eine Schüssel umfüllen. Mixtopf ausspülen.
- 3.** Zucker, Honig und 70 g Wasser in den Mixtopf geben und ohne Messbecher **Zucker karamellisieren** 🍯.
- 4.** Gewürzmischung und 500 g Wasser zugeben und sofort ohne Messbecher **15 Min./Varoma/Stufe 2** kochen. Sirup durch ein feinmaschiges Sieb in einen Krug umfüllen und in eine saubere, heiß ausgespülte Flasche (ca. 250 g) füllen. Prüfen, ob der Flaschenrand sauber ist. Flasche sofort verschließen und abkühlen lassen.
- 5.** Chai-Karamell-Sirup im Kühlschrank aufbewahren und nach Bedarf für z. B. Milchkaffee oder Tee verwenden.

Der Chai-Karamell-Sirup schmeckt in
Kaffee, Tee, Milch oder zu Eis und Kuchen.

Probier es direkt aus.

Für weitere Rezeptideen

melde dich bei mir.

*Hier geht's zum Rezept
auf Cookidoo®*



thermomix

VORWERK