

Apfel-Chai und Schoko-Chai



Bei Yogi Tea denken die meisten Menschen sicherlich an die berühmten Teebeutel mit den motivierenden Sinnsprüchen. Und so gerne auch ich diese Teebeutel im Alltag nutze: ich denke bei Yogi Tea an einen dampfenden Topf, der an kalten Herbst- und Wintertagen auf dem Herd brodelt und das ganze Haus zum Duften bringt!

Denn der echte Yogi Tea ist lose und besteht aus den besten Gewürzen, die erst ein längeres Kochen zu ihrer vollen Entfaltung bringt. Wenn Ihr bislang nur den Beuteltee kennt und liebt, dann werdet Ihr von den folgenden Rezepten begeistert sein!

Den [Classic Chai von Yogi Tea](#) bereite ich immer mit Apfelsaft zu: das nimmt ihm ein wenig die Schärfe und sogar die Kinder lieben diesen wärmenden Trunk.

Den [Schoko Chai von Yogi Tea](#) bereite ich mit Hafermilch und etwas Birkenzucker zu: ein absoluter Genuß für alle Fans von heißer Schokolade und weihnachtlichen Gewürzen.

Egal, für welche Variante Ihr Euch entscheidet: macht es Euch gemütlich und trinkt Tee! Damit vergehen auch die stürmischsten Zeiten und der kälteste Winter.

Zutaten für den Apfel-Chai

- 1 Liter Wasser
- 1 gehäufte Teelöffel [Classic Chai von Yogi Tea](#)
- 1 Liter Apfelsaft naturtrüb in Bio-Qualität
- ein Apfel zum Ausstechen und Verzieren des Apfel-Chai
- 1 [Zimtstange](#)

Zubereitung des Apfel-Chai

Das Wasser wird in einem mittelgroßen Topf zum Kochen gebracht. Sobald es kocht, wird der [Classic Chai von Yogi Tea](#) hinzugegeben. Mit einem Deckel auf dem Topf darf der Classic Chai nun 25 Minuten lang sprudelnd kochen.

Ist die Kochzeit um, wird der Tee mit einem Sieb abgossen.

Der Kochtopf wird mit Wasser ausgeschwenkt und der abgossene Classic Chai kommt wieder in den Topf. Nun kommt der gesamte Apfelsaft mit einer Zimtstange in den Topf und alles wird noch einmal sanft erhitzt. Währenddessen wird der Apfel in Scheiben geschnitten, aus denen Ihr mit Hilfe von Ausstechförmchen kleine Äpfelchen ausstechen könnt. Kleiner Tipp: die Apfelscheibe vorher auf beiden Seiten mit einer aufgeschnittenen Zitrone einreiben, dann werden die ausgestochenen Äpfelchen nicht braun!

Ist der Apfel-Chai schön heiß, kann er gleich so im Topf serviert werden.

Oder Ihr füllt ihn in eine Teekanne und macht ein gemütliches Teestündchen auf der Couch.

Zutaten für den Schoko-Chai

- 1 Liter Wasser
- 2 gehäufte Teelöffel [Schoko Chai von Yogi Tea](#)
- 1 Liter Hafermilch in Bio-Qualität
- 2 gehäufte Esslöffel [Birkenzucker](#)
- 1 [Zimtstange](#)

Zubereitung des Schoko-Chai

Das Wasser wird in einem mittelgroßen Topf zum Kochen gebracht. Sobald es kocht, wird der [Schoko Chai von Yogi Tea](#) hinzugegeben. Mit einem Deckel auf dem Topf darf der Schoko Chai nun 25 Minuten lang sprudelnd kochen.

Ist die Kochzeit um, wird der Tee mit einem Sieb abgessen.

Der Kochtopf wird mit Wasser ausgeschwenkt und der abgessene Schoko Chai kommt wieder in den Topf. Nun kommt die gesamte Hafermilch mit einer Zimtstange und dem Birkenzucker in den Topf und alles wird noch einmal sanft erhitzt. Dabei hin und wieder umrühren, damit sich der Birkenzucker auflöst.

Ist der Schoko-Chai schön heiß, wird er entweder im Topf serviert oder in eine Teekanne umgefüllt.

Genießt diesen schokoladigen Tee, der perfekt zu ein paar Keksen passt!