

„Chai-Grießtörtchen“

Übersicht	Zutaten
Gang : Dessert Portionen : 4 Schwierigkeitsgrad : Einfach Vorbereitungszeit : 10 Min.	<ul style="list-style-type: none">• 2 Chai-Teebeutel (ETHIQUABLE)• 560 ml Milch• 1 kleines Glas feines Grießpulver• ETHIQUABLE-Vollrohrzucker nach Belieben• 200 g de Erdbeeren• Einige Blätter frische Minze

Zubereitung

- Milch aufkochen.
- Milch vom Feuer nehmen und die zwei Teebeutel Chai Tee 4 Minuten lang darin ziehen lassen.
- Die Mischung nach Belieben mit Vollrohrzucker süßen und auf kleiner Flamme köcheln lassen.
- Grieß hinzufügen und ständig umrühren bis sich eine feste Masse ergibt.
- Die Masse in kleine Schalen geben und im Kühlschrank abkühlen lassen.
- Zum Servieren die Schalen mit Erdbeer-Püree und frischer Minze anrichten.

Bon appetit!