

# Getränke

- [EISTEE - für Eiszapfen](#)
- [CHAI - für Feuerschlucker\\*innen](#)

# EISTEE – für Eiszapfen

## Ausrüstung und Zutaten für 50 Leute

- • Brenner + 30 L -Topf
- • 20 L Wasser
- • 3 Packungen Schwarztee
- • 3 L Apfelsaft
- • 2 L Zitronensaft
- • 1/2 kg Zucker
- • 1 Bund frische Minze

## Zubereitung

Schwarztee kochen und abkühlen lassen (je kälter desto besser). und dann die restlichen Zutaten dazu. Eiswürfel fühlen sich hier sehr wohl.

# CHAI – für Feuerschlucker\*innen

## Ausrüstung und Zutaten für 50 Leute

- • Brenner + 30 L - Topf
- • 16 L Wasser
- • 4 L Sojamilch
- • 5 Packungen Schwarztee
- • 1 kg Zucker
- • 200 g frischer Ingwer
- • je 20 Pfefferkörner, Kardamomkapseln
- • 15 Sterne Anis
- • 1 Stange Zimt



## Zubereitung

Chai ist ein scharfer Tee. Beim Kochen ist die richtige Reihenfolge von den Zutaten der Geheimtrick. Mit den Gewürzen/Teiblättern könnt ihr mehrere Aufgüsse machen.

Kardamomkapseln im Topf 10 Sekunden anrösten und Wasser dann das Wasser dazu geben. Die restlichen Gewürze - bis auf den Tee - darin aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen. Dann den Schwarztee rein und 5 Minuten köcheln. Zum Schluss die Sojamilch dazu, nochmal erhitzen aber nicht mehr kochen lassen. Absieben und warm halten.

