



Royal Milk Tea

für 2 Tassen | 10 Minuten | 110 kcal

Royal Milk Tea ist ein cremiger japanischer Milchtee mit kräftigem Schwarztee und viel Milch. Mit Assam Tee, Vollmilch und etwas Zucker gelingt das beliebte Getränk ganz einfach in nur 10 Minuten.

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für den Royal Milk Tea bereitlegen und auf Vollständigkeit prüfen. Einen kleinen Topf, ggf. ein feines Sieb und zwei Tassen bereitstellen.
2. 200 ml Wasser in den kleinen Topf geben und aufkochen lassen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen, 3 kräftige Schwarzteebeutel oder 8 g losen Assam Schwarztee hineingeben und zugedeckt etwa 2 Minuten ziehen lassen.
3. Die Teebeutel herausnehmen (bei losem Tee, diesen später beim Servieren durch ein Sieb gießen). 300 ml Vollmilch und 2 TL Zucker zum Tee geben. Den Topf zurück auf den Herd stellen und alles bei niedriger bis mittlerer Hitze langsam erwärmen.
Den Royal Milk Tea langsam bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen. Sobald sich am Rand kleine Bläschen bilden, den Topf vom Herd nehmen.
Wichtig: Die Milch nicht sprudelnd kochen lassen. So verhinderst du nicht nur ein Überkochen, sondern erhältst auch den angenehm cremigen Geschmack.
4. Den fertigen Royal Milk Tea (ggf. durch ein feines Sieb) in zwei Tassen gießen und sofort heiß servieren.

Zutaten:

- ☐ 200 ml Wasser
- ☐ 300 ml Vollmilch
- ☐ 3 kräftige Schwarzteebeutel (oder 8 g loser Assam Schwarztee)
- ☐ 2 TL Zucker (alternativ Honig oder gezuckerte Kondensmilch)