



Mehr Rezepte auf  
[www.lifechannel.ch/kochtipps](http://www.lifechannel.ch/kochtipps)  
Foto © 123rf



## Dessert

# Indische Chai-Tee-Creme

## Zutaten

Für 4 Personen

100 g Puderzucker  
12 g Chai-Tee-Mischung  
(4 Teebeutel)  
3 g Schwarztee  
(1 Teebeutel)  
2 dl Soja-Mandel-Drink  
3–4 EL Maizena  
4 dl veganer Schlagrahm

Garnitur

wenig Mandelkrokant

## Zubereitung

1. Teemischungen in 4 dl kochendem Wasser während 10 Minuten ziehen lassen. Teemischung entfernen und Zucker begeben.
2. Soja-Mandel-Drink mit Maizena in einer Schüssel verrühren und in die flüssige Teemischung geben.
3. Das Ganze unter ständigem Rühren aufkochen, vom Herd nehmen und Creme in eine Schüssel umfüllen. Beim Auskühlen zwischendurch rühren.
4. Den Schlagrahm steifschlagen und vorsichtig unter die erkaltete Teecreme heben.
5. Creme in passende Gläser abfüllen und mit Mandelkrokant servieren.