



Unser Bestes für Ihre Familie

Buchinger Masala-Tee TM 31

Cashewmilch

100 g	Cashewkerne
500 g	Wasser

Tee

20 g	Ingwer, geschält, in dünnen Scheiben
2 cm	Zimtstange
8 - 10	Kardamomkapseln
1 Beutel	Schwarztee

Cashewmilch:

- Cashewkerne in den Mixtopf geben und **1 Min./Stufe 10** sehr fein zerkleinern. Evtl. Nussmasse mit dem Spatel vom Mixtopftrand nach unten schieben.
- **Rühraufsatz einsetzen.**
- Wasser zugeben und in **15 Min./37°/Stufe 1** die Cashewmilch herstellen.
- Kann im Kühlschrank 3 - 4 Tage aufbewahrt werden.
- **Rühraufsatz entfernen.**

Masala-Tee:

- Ingwer, Zimtstange und Kardamom in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern.
- Wasser zugeben und **10 Min./Varoma/Stufe 1** kochen lassen.
- Teebeutel zugeben und **3 Min./80°/↻/Stufe 6** ziehen lassen.
- Durch ein feines Sieb abgießen und heiß als Masala-Tee servieren oder noch besser mit der Cashewmilch angewärmt genießen.



Thermomix