

## Bubble Tea (Perlente) 抹茶珍珠奶茶

In den 1980er-Jahren wurde der Bubble Tea in Taiwan entdeckt. Seinen Namen hat er von den Tapiokakugeln oder -perlen, die wie Luftblasen aussehen. Ursprünglich war es aber ein Schaumgetränk mit Frucht- oder Zuckersirup OHNE Tapiokakugeln.

Seit den 1990er-Jahren entwickelte sich der Bubble Tea zu einem Kultgetränk und verbreitete sich über ganz Taiwan, China, Amerika ... und seit 2009 kam es über Deutschland auch in die Schweiz und andere europäische Länder!

Der Bubble Tea besteht aus folgenden Zutaten:

- Fruchtsirup oder Zuckersirup
- Schwarz- oder Grüntee
- Eiswürfel/Wasser
- Tapiokaperlen oder Alginat (gewonnen aus Algen) oder Geléekügelchen
- Milch ODER Milchersatz (Sojamilch) – In Asien wird selten Kuhmilch verwendet!

Weitere Zutaten: Honig, Kondensmilch

In Indien gibt man Safran, Kardamom und Kondensmilch dazu, in Mexico Hibiskusblüten.

Den Geschmacksrichtungen sind kaum Grenzen gesetzt.

Es gibt also sehr viele Arten von Bubble Teas. Probieren Sie fertig gekaufte oder experimentieren Sie selbst. Sicher finden Sie Ihren Favoriten!

### Grundrezept

40 g	Tapiokaperlen
	Wasser
7 dl	Wasser
3-4 Beutel	Schwarztee
2 EL	Zucker
1 dl	Milch
	Eiswürfel



### Zubereitung

- Tapiokaperlen in einer Pfanne mit viel Wasser aufkochen und ca. 30 Minuten kochen lassen
- Immer wieder vorsichtig rühren
- In einem Sieb gut ausspülen
- Die Tapiokaperlen knapp mit Wasser bedeckt in den Kühlschrank stellen
- Wasser aufkochen, Teebeutel mit Wasser übergießen
- Tee ziehen lassen (gemäss Angabe), Zucker beifügen
- Tee abkühlen lassen, Milch begeben, in den Kühlschrank stellen
- Tapioka in ein Glas geben, mit dem kalten Tee auffüllen
- Eiswürfel nach Belieben dazugeben
- Geniessen!

### Was ist Tapioka?

Tapioka ist eine beinahe geschmacksneutrale Stärke, die aus der bearbeiteten, getrockneten Maniokwurzel hergestellt wird.

Die eingeweichten Kügelchen werden in Afrika und Asien auch für Desserts verwendet!