

# Bubble tea selber machen 😊

## Zutaten

Für 4 Gläser

2 El schwarzer Tee (lose, ersatzweise Beuteltee)

8 El Tapioka-Perlen (getrocknet, z. B. aus dem Asiashop)

400 ml Milch (ersatzweise pflanzliche Milchalternative)

12 Stück Eiswürfel (nach Belieben mehr)

etwas Zuckersirup (Läuterzucker, ersatzweise Ahornsirup)

Außerdem: Teefilter oder Tee-Ei

## Zubereitung

1. Für den Bubble Tea 1 l Wasser aufkochen, Schwarztee im Teefilter 2–8 Minuten darin ziehen lassen. Anschließend beiseitestellen und mindestens 1 Stunde kalt stellen.
2. Tapiokaperlen nach Packungsanweisung in kochendem Wasser zubereiten und ziehen lassen, bis sie die gewünschte Konsistenz erreichen. Anschließend abgießen und mit kaltem Wasser abspülen.
3. Zum Servieren Tapiokaperlen und Eiswürfel in Gläser füllen, mit ca. 250 ml gekühltem Tee aufgießen, mit je 100 ml Milch aufgießen und nach Belieben mit Zuckersirup süßen.

*Gutrn Appetit !*

Dieses Rezept ist von: <https://www.essen-und-trinken.de/rezpte/bubble-tea-selbst-machen-rezept-13706848.html>

**essen &  
trinken**