



# Selbstgemachter Bubble Tea mit Tapioka-Perlen



## Zutaten

### Menge

1 kleine Tasse	Tapioka-Perlen
6 EL	Ahornsirup
2 Päckchen	Vanillinzucker
2 Tassen	schwarzer Tee (z.B. Darjeeling)
300-400 ml	Hafer-Drink

## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Gläser

Zubereitungszeit: 20 Min.

pro Portion: 853 kJ, 204 kcal, 48,2 g Kohlenhydrate, 0,8 g Eiweiß, 0,8 g Fett, 0 mg Cholesterin, 0,6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €

veggie

schnell

Laktose  
frei

vegan

## Zubereitung

Bubble Tea ist ein super leckeres Getränk aus Taiwan, bei dem schwarzer oder grüner Tee mit Tapioka-Perlen, den sogenannten Bubbles, vermischt wird. Für unseren Bubble Tea haben wir als Basis einen schwarzen Tee genommen und diesen mit etwas Hafer-Drink vermischt. Dazu kommen dann einfach noch ein paar Eiswürfel, Ahornsirup und natürlich auch die Tapioka-Perlen. Tapioka-Perlen werden übrigens aus Tapiokastärke hergestellt, die ursprünglich aus der Maniokwurzel gewonnen wird. Tapioka-Perlen sind also eigentlich ziemlich geschmacksneutral, sind aber zum Aufpumpen von unserem Bubble-Tea bestens geeignet. Falls du also Lust auf ein erfrischendes Sommergetränk hast, solltest du unbedingt unseren leckeren Bubble Tea ausprobieren! So einfach geht's:

### Step 1:

Die Tapiokaperlen kannst du einfach nach Packungsanweisung zu. Anschließend kannst du sie abschöpfen und in einer Schüssel mit 2 Esslöffel Ahornsirup zuckern.

### Step 2:

Jetzt kochst du den Schwarztee, dann gießt du ihn ab und mischt ihn mit Vanillinzucker und 4 Esslöffel Ahornsirup. Anschließend den Hafer-Drink einrühren und die Tapioka-Perlen hinzufügen. Mit einem dicken Strohhalm servieren.