



# Trendgetränk homemade: Bubble Tea



Tipp von Esther Kern



Bubble Tea ist seit Jahren immer wieder hip und beliebt, vor allem bei Kindern und Jugendlichen. Derzeit erlebt das Getränk mit den Kügelchen, die durch ein dickes Röhrchen eingesaugt werden, gerade wieder ein Hoch. Auf Tiktok etwa werden unzählige Filmchen veröffentlicht und in Städten wächst die Zahl der Bubble-Tea-Shops.

Die Grundlage für Bubble Tea entstand in Taiwan, wo offenbar Tee mit Fruchtpüree so lange vermixt wurde, bis sich Blasen an der Oberfläche bildeten – von daher, so heisst es, stamme auch der Name Bubble Tea. Die berühmten Kügelchen aus Maniokmehl, die heute charakteristisch sind für Bubble Tea, kamen erst später dazu.

Bis zu zehn Franken kostet ein Becher Tee mit Kugeln in den Shops in Schweizer Städten – das ist ein stolzer Preis. Darum: Ab in die Küche, man kann Bubble Tea nämlich auch selber machen.

Vorab: Ein wichtiges Accessoire sind dicke Röhrchen. Man bekommt sie heute vielerorts, tollerweise auch aus Glas, mit dazugehöriger Reinigungsbürste.



Herkömmlich wird als Grundlage für Bubble Tea schwarzer oder grüner Tee verwendet. Dazu wird beispielsweise ein Fruchtsirup oder Fruchtpuree gemixt, manchmal auch Milch. Für meine Variante des Bubble Teas verwende ich Zitronengrasteer als Grundlage. Ich mixe ihn mit wenig Früchten und gebe später – siehe unten – etwas Sirup dazu, denn: Süß muss er schon sein!

Der schwierigste Teil sind die Perlen. Grundlage für die gummigen Getränkeinlagen ist Tapiokamehl, das aus der Maniokwurzel gewonnen wird; man kann es beispielsweise im Reformhaus kaufen. Im Internet finden sich unzählige Rezepte für die Kugeln, die teilweise sehr aufwändig sind. Am besten funktioniert hat bei mir das einfachste Rezept: 100 g Tapioka-Stärke mit 50 g kochendem Wasser (oder nach Belieben ein Teil davon Sirup) vermischen in einer Schüssel. Zuerst mit einer Kelle vermengen, dann von Hand kneten. Achtung: Der Übergang von bröselig zu sehr klebrig ist fast fließend. Sprich: Ist der Teig etwas zu trocken, nur ganz wenig Wasser, am besten tropfenweise, begeben.

Den Teig dann zu kleinen Kügelchen formen – da können Kinder natürlich prima mitmachen. Die Kügelchen sollten maximal 5 mm Durchmesser haben, damit sie im Röhrchen nicht steckenbleiben. Sie dehnen sich beim Kochen noch etwas aus. Wird der Teig bröselig, kann man ihn mit Wasser benetzen und verkneten.

Dann kocht man Wasser auf und gibt die Kügelchen dazu. Am besten lässt man sie nur kochen (nicht kochen), rund eine halbe Stunde, danach noch eine halbe Stunde ziehen lassen und schliesslich abseihen. Umgehend in recht süßem Sirup geben, damit sie nicht zusammenkleben. Am Schluss kann man dann den Sirup mit den Kügelchen in Gläser verteilen und mit dem Tee aufgiessen. Eiswürfel dazu, nach Belieben Früchte-Deko und natürlich: ein dickes Röhrli, um die Perlen genussvoll einzusaugen.