

ZUTATEN

500 ml frische Vollmilch
(z.B. "Vitamin D-Milch" von
Weihenstephan)
4 EL Honig
1 TL Zimt, gemahlen
1/2 TL Curry, gemahlen
1/4 TL Nelken, gemahlen
1 Orange

ORIENTALISCHE MILCH

1. Milch in einen mittleren Topf gießen und leicht bei mittlerer Hitze erwärmen
2. Honig, sowie Gewürze zugeben und gut in die Milch einrühren. Anschließend Orange auspressen und Saft zu der Milch geben
3. Für einen stabilen Milchschaum die noch warme Milch mit einem Milchaufschäumer oder einem Pürierstab aufschäumen und auf 4 Gläser aufteilen. Mit einer Prise Zimt und Curry, sowie Orangenschale garnieren und noch warm genießen

REZEPT FÜR: 4 PORTIONEN
DAUER: 0 STUNDEN 05 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 05 MIN | RUHE-/BACKZEIT: 0 STD 00 MIN



NOTIZEN