

Auf Eis gelegte goldene Milch

leckerhappen



ZUTATEN:

(für 4 Tassen)

- 1l Mandelmilch
- 1 TL Kokosöl
- 40g frischer Ingwer
- 3 TL Kurkuma
- 2 TL Ceylon Zimt
- 1/2 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 Kardamonkapseln
- 8 TL Reissirup

sonstiges:
Eiswürfel

REZEPT:

Für die auf Eis gelegte goldene Milch zunächst, Wasser in eine Eiswürfelform geben und einfrieren.

Den Ingwer schälen und fein hacken.

Das Kokosöl in einen Topf geben und erhitzen.

Kurkuma hinzugeben und etwas Wasser (ca. 2 TL). Alles verrühren bis eine pastenartige Masse entsteht.

Den Ingwer, sowie die geöffneten Kardamonkapseln hinzugeben.

Nun noch Zimt, Pfeffer und Reissirup unterrühren.

Zuletzt die Mandelmilch hinzugeben und alles zusammen unter Rühren zum kochen bringen, ein paar Minuten köcheln lassen und immer wieder umrühren.

Die goldene Milch durch ein Sieb abgießen, abkühlen lassen und in einem Glas mit Eiswürfeln servieren.

Guten Durst.