

Orientalische Milch

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Personen

Niveau: einfach

Zutaten:

500 ml frische Weihenstephan Vollmilch

4 EL Honig

1 TL Zimt, gemahlen

½ TL Curry, gemahlen

¼ TL Nelken, gemahlen

1 Orange

Zubereitung:

Milch in einen mittelgroßen Topf gießen und bei mittlerer Hitze leicht erwärmen.

Honig sowie Gewürze zugeben und gut in die Milch einrühren.

Orange waschen und trockenreiben, anschließend halbieren. Saft auspressen und zur Milch geben. Für einen stabilen Milchschaum die noch warme Milch mit einem Milchaufschäumer oder einem Pürierstab aufschäumen und auf 4 Gläser verteilen. Mit 1 Prise Zimt und Curry sowie geriebener Orangenschale garnieren und noch warm genießen.