



Kochen

Eveline Lazik

Montag, 09.12.2024

Gewürzmilch

Für 1 Portion

Zutaten:

250 ml Hafermilch

½ TL Zimt

4 Nelken

1 kleine Scheibe Ingwer

1 Sternanis

⅓ TL Kardamom (zum Ende hinzugeben)

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in einen Topf geben und für ca. 8 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln lassen. Kardamom erst zum Ende hinzugeben.
2. Die Milch durch ein Sieb in eine Tasse gießen und warm genießen.
3. Falls Kuhmilch verwendet wird evtl. nach Bedarf mit etwas Honig süßen.