



Benötigte Zutaten

Paste

30 g	Kurkuma frisch, gerieben
30 g	Ingwer frisch, gerieben
2	Kardamon Kapseln (grün)
1 Prise	Muskat
1 TL	Zimt
Prise	Pfeffer schwarz
100 ml	Wasser

Goldene Milch

500 ml	Premium Alpenmilch
2 TL	Honig
1 TL	Kokosöl

Goldene Milch von chezsimonemarie

Anleitung

1. Für die Paste alle Zutaten in einen kleinen Topf geben und für ca. 10-15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Die Paste ist fertig sobald das Wasser verdampft ist.
2. Die Kardamom Kapseln entfernen, die Masse fein pürieren und beiseitestellen.
3. Die Premium Alpenmilch in einem Topf erhitzen, 2 TL Kurkumapaste mit dem Schneebesen einrühren und unter ständigem Rühren aufkochen.
4. Honig und Kokosöl zugeben und bei niedriger Hitze 2-3 Minuten köcheln lassen.

Tipp: Die goldene Milch vor dem Servieren mit dem Pürierstab nochmals kräftig mixen, so wird sie besonders schön cremig und bekommt ein leckeres und luftiges Häubchen.



Ein Rezept von
Simone Kemptner