



Rheinland-Pfalz
MINISTERIUM FÜR UMWELT,
ENERGIE, ERNÄHRUNG
UND FORSTEN

HONIGMILCH MIT INGWER

ca. 1 Liter

Zutaten:

- 100 g frischer Ingwer
- 10 Teelöffel Honig
- 1 Liter frische BIO-Vollmilch

So wird's gemacht:

Den frischen Ingwer schälen und in sehr feine Scheiben schneiden. Ca. 900 ml der frischen BIO-Vollmilch vorsichtig mit den Ingwer-Scheiben in einem Topf aufkochen, dann zugedeckt 5 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen.

Inzwischen die restlichen 100 ml Milch in einem hochwandigen Milchtopf erhitzen, nicht kochen. Mit einem Milchaufschäumer oder einem Zauberstab gründlich aufschäumen.

Nun die Ingwermilch nach Geschmack mit Honig süßen und durch ein Sieb in vorgewärmte Gläser drei Viertel voll füllen. Dann mit einem Esslöffel den Milchschaum darüber geben und mit ein wenig flüssigem Honig beträufeln.

Sofort servieren.