



Rheinland-Pfalz
ISST BESSER



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR
KLIMASCHUTZ, UMWELT,
ENERGIE UND MOBILITÄT

HONIGMILCH MIT INGWER

ca. 1,2 Liter

Zutaten:

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

So wird es gemacht:

1. Den frischen Ingwer schälen und in sehr feine Scheiben schneiden.
2. Ca. 900 ml der frischen BIO-Vollmilch vorsichtig mit den Ingwerscheiben in einem Topf aufkochen, dann zugedeckt 5 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen.
3. Inzwischen die restlichen 100 ml Milch in einem hochwandigen Milchtopf erhitzen, nicht kochen. Mit einem Milchaufschäumer oder einem Zauberstab gründlich aufschäumen.
4. Nun die Ingwermilch nach Geschmack mit Honig süßen und durch ein Sieb in vorgewärmte Gläser drei Viertel vollfüllen.
5. Dann mit einem Esslöffel den Milchschaum drüber geben und mit ein wenig flüssigem Honig beträufeln. Sofort servieren.