

Funkelnder Silvesterknaller: Golden Milk mit Pfiff



Guten Start ins neue Jahr

Die goldene Milch ist ein ayurvedisches Getränk mit jahrtausendealter Tradition. Das Trendgetränk gilt als gesundheitsfördernd, erwärmend und ist ein empfohlenes Hausmittel gegen Beschwerden der unterschiedlichsten Art. Bei Erkältungen, Husten und Müdigkeit soll das leuchtend gelbe Heißgetränk wahre Wunder bewirken.

Besonders zum Tagesausklang am Abend entwickelt sich die goldfarbene Milch zum Lieblingsgetränk der Gesundheits- und Genießer-Szene.

Deswegen haben wir diesen Trend dieses Jahr als Silvestergetränk umgewandelt, denn mit einem Schuss

heimischen Eierlikör wird daraus ein wohltuender Silvesterknaller.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für **"Golden Milk mit Pfiff"**:

Zutaten

Für 2 Personen:

- 500 ml Vollmilch oder Mandelmilch
- je ½ TL Kurkuma- & Ingwerpulver (oder je 3 Scheiben frische Wurzelscheiben)
- 2 Kardamomkapseln
- 2 Nelken
- 1 Zimtstange
- 3 schwarze Pfefferkörner
- 1 Sternanis
- Nach Belieben: Honig
- Wer möchte: 1 EL Mandelmus
- Zum Servieren: 80 ml Eierlikör und etwas gemahlenen Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten, außer Eierlikör, in einem Topf langsam erwärmen.

10 Minuten ziehen lassen.

Dann durch ein Sieb in vorgewärmte Tassen verteilen.

Mit Eierlikör verfeinern und noch etwas Pfeffer auf die Oberfläche streuen.