

Rezept Gewürzmilch

(pflanzlich)

Zutaten für 1 Liter

- 1 Liter Haferdrink
- 2 Stangen Zimt
- 2 Sternanis
- 1 TL getrocknete Nelken
- ½ TL schwarze Pfefferkörner
- 1 TL Kurkuma
- 3 TL Kardamom
- 1 daumengrosses Stück Ingwer

Zubereitung

1. Alle Gewürze in einen Mörser geben und grob mahlen.
2. Ingwer in kleine Stücke schneiden.
3. Gewürze und Ingwer zusammen mit dem Haferdrink aufkochen.
4. Etwa 2 bis 3 Minuten köcheln lassen (je nach gewünschter Intensität).
5. Danach durch ein Sieb abgiessen und heiss geniessen.