

Rezept

Gebrannte Mandelmilch

Ein Rezept von Gebrannte Mandelmilch, am 08.02.2025

Zutaten

75 g gebrannte Mandeln	500 ml Milch
50 g Sahne	1 TL Zucker
1 Prise Zimt	Bourbon-Vanillezucker nach Belieben
Miniquirl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Gläser à 250 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Die Mandeln fein mahlen. Das Mandelmehl mit der Milch mischen. Aufkochen und ca. 10 Min. leicht weiterkochen lassen.

2. Die Sahne mit Zucker und Zimt mit dem Miniquirl halbsteif schlagen. Die Mandelmilch nach Belieben mit Vanillezucker süßen. Durch ein Sieb in zwei Gläser gießen und je 1 Klecks Zimtsahne darauf setzen.