

Rezept

## Gewürzte Dattelmilch

Ein Rezept von Gewürzte Dattelmilch, am 09.06.2026

### Zutaten

<b>8</b> weiche getrocknete Datteln (z.B. Medjool)	<b>500 ml</b> Milch
1/2 TL Zimtpulver	1/4 TL gemahlener Kardamom
<b>2 Msp.</b> gemahlene Muskatblüte (Macis)	<b>1 Msp.</b> gemahlener schwarzer Pfeffer

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Tassen (à 300 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

### Zubereitung

1. Die Datteln halbieren und entkernen, dann in kleine Stücke schneiden. Die Datteln mit der Milch in einen kleinen Topf geben und die Gewürze unterrühren.

---

2. Die Milch fast zum Kochen bringen, dann die Hitze sofort reduzieren und bei kleiner Hitze 5-7 Min. köcheln lassen.

---

3. Die Milch vom Herd nehmen und mit dem Pürierstab schaumig pürieren. Sofort in Tassen oder große hitzebeständige Gläser gießen und nach Wunsch mit etwas Zimtpulver bestäuben. Die Dattelmilch schmeckt sowohl heiß als auch kalt.