

Rezept

# Gingerbread Milk

Ein Rezept von Gingerbread Milk, am 21.03.2023

## Zutaten

**300 ml** Malzbier (alkoholfrei)

**120 ml** Milch

**2 Msp.** Lebkuchengewürz

**2 EL** Anislikör (z. B. Pernod)

**80 g** Sahne

1/4 TL Ingwerpulver

**1 EL** Zucker

**6** Malz-Schoko-Kugeln zum Dekorieren

## Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht

## Zubereitung

1. Das Malzbier mit der Sahne und Milch in einem Topf verrühren und bei kleiner Hitze unter Rühren langsam erhitzen. Die Gewürze einrühren und zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 3 Min. köcheln lassen.

---

2. Dann den Zucker und den Likör in die Bier-Milch-Mischung einrühren und den heißen Drink in die Becher gießen. Die Malzkügelchen daraufgeben und den Drink sofort servieren.