



## Benötigte Zutaten

250 ml	<b>Lisa Vanillemilch</b>
1	Sternanis
1	Zimtstange
3	Kardamon - Kapseln
1 Msp.	Vanillemark
2 EL	<b>Premium Schlagobers (geschlagen)</b>
4	Haselnüsse
1 EL	Honig

## Heiße Gewürzvanillemilch

von Martina Enthammer

### Anleitung

1. Lisa Vanille-Milch von SalzburgMilch erhitzen, Anis, Zimt, Kardamon und Vanille hinzufügen und bei geringer Hitze etwa 10 Minuten am Herd ziehen lassen.
2. Danach die Vanillemilch durch ein Haarsieb sieben, um die Gewürze zu entfernen.
3. Nun werden die Haselnüsse grob gehackt und in einer heißen Pfanne ohne Fett angeröstet.
4. Den Honig hinzufügen und die Nüsse mit dem Honig vermengen und karamellisieren.
5. Die karamellisierten Nüsse vom Herd ziehen und auskühlen lassen.
6. Die warme Vanillemilch wird vor dem Servieren noch mit dem Pürierstab aufgerührt damit sie schön schaumig wird.
7. Zuletzt noch mit dem Premium Schlagobers von SalzburgMilch und den Nüssen garnieren.

TIPP: Wer Lust hat, kann 3 EL Eierlikör in die Gewürzmilch geben!



Ein Rezept von  
[food-stories.at](http://food-stories.at)