



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

250 ml	Milch
2 EL	Blütenhonig
3 Blätter	Gelatine
125 ml	Schlagobers, geschlagen
63 ml	Mineralwasser
80 ml	Amaretto

Mein persönlicher Tipp

Amaretto kann durch andere Lieblingsliköre ersetzt werden.:

Johanna Aust

Seminarbäuerin aus Vogau

Quellen:

- Eva Maria Lipp: *Seminarrezept*

Blütenhonigmilchschaum

Zubereitung

- Milch mit Honig und Amaretto aufkochen und fünf Minuten ziehen lassen.
- Durch ein feines Sieb gießen und die Gelatine in der warmen Flüssigkeit auflösen.
- Zu der Masse das Mineralwasser geben und kalt schlagen.
- Die Masse wird schaumig und beginnt danach etwas zu stocken, jetzt das geschlagene Obers unterheben, in Gläser füllen und kaltstellen.
- Anrichten mit warmen Milchschaum, Hippen oder Früchten.