



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

Blütenhonigmilchschaum



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

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

Quellen:



Eva Maria Lipp: Seminarrezept