

FLOHALLER ZIMTMILCH

»Es gibt eigentlich keine Wolken, die sich nicht durch eine Prise Zimt vertreiben ließen«, sagt Silbersilbe zu Sepia und serviert ihr das wohl beliebteste Getränk in ganz Flohall – Zimtmilch.

GEHEIMREZEPT
aus Flohall



Warm, würzig und süß ist sie ein perfektes Getränk für kalte Tage oder eisgekühlt eine Erfrischung im Sommer. Zimt ist belebend und hebt die Stimmung – aber Achtung, zu viel Zimt kann auch ungesund sein. Silbersilbe empfiehlt daher, möglichst Ceylon-Zimt zu benutzen, der gilt als gesünder als der üblichere Cassia-Zimt. Beim nächsten Besuch auf dem Sonnmartloht es sich also, auf die Zutatenliste zu achten.

REZEPT FÜR 1 TASSE

- 250 ml Milch (Pflanzenmilch passt sehr gut)
- 1 EL brauner Zucker (oder weißer Zucker, Agavendicksaft, Honig, Ahornsirup etc.)
- ½ TL Zimt
- Optional: ein paar Tropfen Vanilleextrakt oder Bittermandelaroma
- Nach Belieben dazu: Zimtstange und Anissterne, Sahne.

ZUBEREITUNG

Die Milch mit Zucker, Zimt und ggf. Vanilleextrakt oder Aroma in einen Topf geben. Alles erhitzen und dabei gut umrühren. Kurz aufkochen und dann von der Hitze nehmen.

Die Zimtmilch in eine Tasse geben, mit etwas Zimt bestreuen und nach Belieben mit der Zimtstange und den Anissterne dekorieren. Wer einen Milchschaumer zur Hand hat, kann die Milch vor dem Dekorieren noch aufschäumen.

VORSICHT: Bleiläuse sind ganz verrückt nach Zimtmilch und tummeln sich gern in den Töpfen oder Tassen, wenn man nicht so genau hinschaut.

