



[Drucken](#)

Weihnachtliche Gewürzmilch



Zutaten für 4 Personen

- ½ unbehandelte Orange
- 2 cm frischer Ingwer
- ½ Zimtstange
- 50 g brauner Zucker
- 1 TL schwarzer Tee
- 200 ml Wasser
- 400 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 1 EL Puderzucker

Zubereitung:

1. Das Wasser aufkochen. Orangenschale abschälen, Ingwer in Scheiben schneiden und beides mit Zimt und Zucker ins Wasser geben. 5 Minuten ziehen lassen. Tee hinzufügen und weitere 3 bis 4 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen und in der Milch noch einmal aufkochen.
2. Sahne mit Puderzucker und Lebkuchengewürz halbsteif schlagen. Gewürzmilch in Gläser füllen und die Sahne darauf verteilen.