

# Badam-Milch

Aufheiterung und Energetisierung



25 Mandeln (geschält)  
2 Tassen Milch (vegan: Wasser,  
Mandel- oder Kokosmilch)  
1 Prise Vanille (-Pulver)  
5-7 Streifen Safran  
1-2 Teelöffel Rohrzucker  
1 Messerspitze Kardamom  
1TL Rosenwasser

Das Ganze muss ständig gerührt werden, da die Milch dazu neigt anzubrennen. Aus dem Grund habe ich für alles den Thermomix verwendet. Hier habe ich die Temperatur immer zwischen 100° und 90° variiert, sodass nichts anbrennt.

Zucker mit der Hälfte der Safran-Streifen und Vanillepulver im Mörser zerkleinern. Restliche Safran-Fäden in Rosenwasser einweichen. Geschälte Mandeln (separat) zermahlen (TM Stufe 10, 1 min). 3 EL Milch zur Mandelmasse hinzufügen und zu einem Brei verrühren (TM Stufe 7, 1 min). Restliche Milch zum kochen bringen und sanft köcheln (viel rühren, nicht anbrennen lassen!). Im Anschluss Mandel-Milch-Masse, 20 min köcheln - die Milch sollte andicken. Zum Schluss die Zucker-Gewürzmischung das Rosenwasser mit dem Safran hinzufügen. Mit Kardamom würzen und mit Safran dekorieren.