



Lebkuchen-Latte

Für 4 Tassen à 250ml

Zutaten:

800 ml Milch
100 ml Espresso
1 TL Ingwerpulver
1 TL Zimtpulver +
etwas zum Bestäuben
2 Msp. Pimentpulver
1 Msp. Sternanispulver
1 Msp. geriebene Muskatnuss
4 EL Zucker
8 EL Schlagsahne
4–8 Sternanis zum Servieren
200 g Ingwerkekse zum Servieren (optional)

1. Die Milch mit dem Espresso sowie dem Ingwer-, Zimt-, Piment und Sternanispulver in einen Topf geben. Die geriebene Muskatnuss und den Zucker hinzufügen, dann alles aufkochen.

2. Die Hitze reduzieren und die Milch ca. 2 Minuten köcheln lassen, dann vom Herd nehmen. Den Lebkuchen-Latte auf 4 Tassen (à ca. 250 ml) verteilen und jeweils mit 2 EL geschlagener Sahne toppen. Mit Zimtpulver bestäuben, mit je 1 - 2 Sternanis garnieren und nach Belieben mit Ingwerkekse servieren.