Amerikaner

Zutaten für 1 Becher

250	ml	Pflanzenmilch (ich nehme Dinkel/Mandelmilch)
1		Kurkuma (etwa 3cm)
1	Stück	Ingwer (etwa 3g)
2	Msp	Zimt
1/2	TL	Agavendicksaft
1/2	TL	Kokosöl
1	Kapsel	Kardamom
		Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Kurkuma und Ingwer in feine Streifen schneiden, die Kardamomkügelchen aus der Kapsel holen und zusammen mit den anderen Zutaten – außer dem Pfeffer – mit einem Handmixer oder einem Blender fein mixen.

Die Flüssigkeit in einen kleinen Topf geben und für einige Minuten köcheln lassen. Durch ein Haarsieb abgießen und mit einem Milchschäumer kurz aufschäumen und in eine Tasse geben.

Mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen und heiß trinken.

FERTIG!