Heidi Altstätter

Mehr über mich:
www.facebook.com/
heidi-altstaetter

Mein Betrieb:
Schulrestaurant Schlanders

Der Curcuma

Curcuma & Ingwer in Kombination sind bekannt als begehrte ayurvedisches Heilmittel. In Kombination mit Kokosmilch, Cayennepfeffer, Honig als „Goldene Milch" ein begehrtes warmes Getränk für Herbst und Winter. „Die Goldene Milch" baut trübe Stimmung auf, wirkt entgiftend, wärmend für Körper und Seele. Nebenbei ein empfohlenes Hausmittel bei Grippe oder Erkältung.
Meine Idee ist war es, aus den Zutaten für die Goldene Milch, ein passendes Gebäck noch dazu zu kreieren.

„Curcuma Ingwer Golden Milch" Zweierlei

Portionen: ca. 60 Stück, je nach Größe

Zutaten

Für die Golden Milch:
180 ml Kokusmilch
3 g frische Ingwer
MS Curcuma
1 TL Kokosöl
1 TL Honig
1 Msp. Kardamon

Golden Milch Gebäck:
125 g Butter
125 g Zucker
3 Eier
1 Eidotter
75 g Weizenmehl
50 g Maisstärke
1/5 TL Curcuma

Weitere Aromen:
Ingwer, Cayennepfeffer, Zimt, Rum, Kokosraspel

Zum Garnieren:
Schokoladeraspel, Honig, Zimt und Früchtegarnitur

Zubereitung

Curcuma Goldene Milch
Alle Zutaten zusammen im Mixer oder Thermo-Mix mixen.
In ein passendes, schönes Glas geben und mit einer Prise Curcuma anrichten.

Golden Milch Gebäck
Butter mit Zucker cremig rühren.
Die Eier und Eigelb nach und nach beigeben. Weizenmehl, Stärke und Curcuma zusammen sieben und in die Masse einheben.
In gefettete und melierte Backformen füllen und auf ein Backblech stellen.
Im vorgeheizten Ofen backen.

Anrichten
Attraktiv wie im Bild anrichten und servieren.

Backzeit: ca. 20 min.
Backtemperatur: 160 °C