

Indischer Hochzeitstrank

1 Esslöffel Mohnsamen, 10 schwarze Pfefferkörner, ½ Teelöffel Kardamomsamen und 3-4 Esslöffel Zucker zusammen im Mörser zerstampfen.

12 Mandeln in kochendes Wasser geben, die Schale abziehen und in 1dl Milch (von insgesamt 1,5 l Milch) pürieren.

3 Handvoll frische Duftrosenblätter und wieder etwas Milch zum Mandelpuree geben und mixen.

Falls keine frischen Blütenblätter zur Verfügung stehen, eine Handvoll getrocknete Rosenblüten mit den Gewürzen zusammen zerstampfen.

Die Würzmischung aus dem Mörser in das Mandelmus geben und langsam mit der restlichen Milch auffüllen.

Eine aphrodisische Köstlichkeit, die von MilchallergikerInnen auch mit Sojamilch zubereitet werden kann!