



Golden-Milk Glasur

⌚ 5–15 Min   

Zubereitung

- 1 Die weiße Kuvertüre fein hacken und in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen.

TIPP: Es darf kein Wasser in die Schüssel gelangen und die Kuvertüre sollte nicht zu heiß werden.

- 2 Kokosfett in einem zweiten kleinen Topf schmelzen und Curcuma, Zimt, Pfeffer, Ingwer und Muskatnuss darin auflösen.
- 3 Die geschmolzene Kuvertüre mit dem Golden Milk-Gemisch gut verrühren und die Kekse damit beliebig verzieren.

Zutaten für 8 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

150 g	Kuvertüre, weiß
20 g	Kokosfett (z.B. Ceres)
0.5 TL	♦ Curcuma gemahlen
0.5 TL	♦ Zimt gemahlen
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz ganz
1 Prise	♦ Ingwer gemahlen
1 Prise	♦ Muskatnuss gemahlen

