Golden-Milk Glasur

5—15 Min

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

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.