

Heiße Bananenmilch mit Zimt

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Portion

250 ml Milch
1 1/2 reife Bananen
1 Spritzer Zitrone
1 Prise(n) Zimt

Besonderes Zubehör

Milchaufschäumer
Pürierstab

Hast du auch öfter mal reife Bananen übrig, die du eigentlich nicht mehr gerne essen magst? Du kannst natürlich ein leckeres Bananenbrot daraus zaubern. Oder du wählst die schnellere Alternative, die dich mindestens genauso glücklich machen wird: Bananenmilch. In unserer Kindheit gab es sie regelmäßig, ein leckerer Sattmacher. Aber hast du deine Bananenmilch schonmal heiß gemacht? Mit ein bisschen Zimt bringt dich diese Variante durch die kalte Jahreshälfte, schlechtes Wetter und schlechte Stimmung.

Übrigens: Der Spritzer Zitrone verhindert, dass deine Bananenmilch schnell braun wird. Du kannst ihn aber auch weglassen.

- 1 -

Banane in grobe Stücke schneiden und mit Milch, Zimt und Zitrone pürieren.

- 2 -

Milchaufschäumer mit flacher Rührscheibe ausrüsten und das Programm für Milch erhitzen auswählen.

- 3 -

Heiße Bananenmilch in eine Tasse geben und nach Belieben mit etwas Zimt bestreuen.