

Liebe zum Schlürfen: Rose-Latte mit Himbeeren

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



und einer Prise Salz in einem Topf kurz aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Etwas abkühlen lassen.

- 2 -

Kokosöl und Honig hinzufügen. Alles in den Standmixer geben, zu einer cremigen Flüssigkeit mixen und sofort servieren.

Zutaten für 2 Portionen

500 ml Mandelmilch
4 Teelöffel Rosenwasser
2 Teelöffel Vanilleextrakt
2 Handvoll Himbeeren
2 Teelöffel Kokosöl
4 Teelöffel Agavendicksaft
1 Prise Salz

Besonderes Zubehör

Wenn dir jemand morgens einen Kaffee ans Bett bringt, ist das ein echter Liebesbeweis. Wenn dir jemand eine Rosenmilch ans Bett bringt, dann ist es wahre Liebe ...

Wo die Rose-Latte ihre tolle Farbe her bekommt? Gib einfach ein paar gefrorene Himbeeren dazu. Das sorgt nicht nur für eine wunderschön zarte Farbe, sondern liefert dir zudem schon am Morgen einen Energiekick. Der perfekte Stresslöser als Start in den Tag – geht also auch ohne Koffein.

- 1 -

Mandelmilch mit Rosenwasser, Vanilleextrakt, Himbeeren