

## REZEPT

### Bodensee Latte

**ZUBEREITUNGSZEIT**

6 Minuten

**KOCHZEIT**

2-3 Minuten

**PORTION**

2 Personen

**KREIERT VON**

Seemühlen Manufaktur

#### Zutaten

**Hauptzutaten:**

200 ml Mandelmilch

1 TL Mandelmus

50 ml naturtrüber Apfelsaft

1-2 TL Zimtsirup

2 TL Spirulina oder  
Schmetterlingserbsenpulver

(erstes gibt türkise Farbe,  
zweites eine blaue Farbe)

**Gewürze:**

Zimtstange

#### Zubereitung

1. Spirulina- oder Schmetterlingserbsen-Pulver in die kalte Mandelmilch einrühren, bis keine Klümpchen mehr drin sind.
2. Mandelmus und Apfelsaft sowie Zimtsirup hinzu und erhitzen - nicht kochen!
3. Sobald die Milch die gewünschte Temperatur erreicht hat, mit dem Milchschaumer aufschäumen.
4. In ein Glas geben und mit ein wenig „Treibholz“ (zerbröselten Zimt 🍷) garnieren!

Für das volle Aroma frisch gemahlener Gewürze empfehlen wir natürlich unsere Seemühlen.