





Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau









mmhhhh mit Honig!

mmhhhh mit Honig!

mmhhhh mit Honig!

Honigmilch

Zutaten: pro Person 1 Glas Milch, 1 Teelöffel bis 1 Esslöffel Honig.

Zubereitung: Die Milch kalt oder warm mit dem Honig verrühren.

Honigmilch kann je nach Honigsorte - von mild bis kräftig - ganz unterschiedlich schmecken. Aber auch Gewürzzutaten wie Zimt, Vanille oder Ingwer dürfen ausprobiert werden.

Honigmilch

Zutaten: pro Person 1 Glas Milch, 1 Teelöffel bis 1 Esslöffel Honig.

Zubereitung: Die Milch kalt oder warm mit dem Honig verrühren.

Honigmilch kann je nach Honigsorte - von mild bis kräftig - ganz unterschiedlich schmecken. Aber auch Gewürzzutaten wie Zimt, Vanille oder Ingwer dürfen ausprobiert werden.

Honigmilch

Zutaten: pro Person 1 Glas Milch, 1 Teelöffel bis 1 Esslöffel Honig.

Zubereitung: Die Milch kalt oder warm mit dem Honig verrühren.

Honigmilch kann je nach Honigsorte - von mild bis kräftig - ganz unterschiedlich schmecken. Aber auch Gewürzzutaten wie Zimt, Vanille oder Ingwer dürfen ausprobiert werden.

Am besten schmeckt's mit

ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG

Dr. Friedgard Schaper www.lwg.bayern.de

Am besten schmeckt's mit ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG

Dr. Friedgard Schaper www.lwg.bayern.de

Am besten schmeckt's mit ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG

Dr. Friedgard Schaper

www.lwg.bayern.de