Kinako Milch

für 2 Portionen | 5 Minuten | 270 kcal

Dieses japanische Lieblingsgetränk hat es in sich: Kinako Milch wird aus nur drei Zutaten zubereitet, schmeckt angenehm süß und hat durch das geröstete Sojabohnenmehl ein unvergleichlich nussiges Aroma. Du kannst die Milch warm genießen oder als Iced Latte servieren – perfekt fürs Homeoffice, nachmittags als kleine Auszeit oder als besonderes Getränk für Gäste. Die Zubereitung dauert gerade einmal 5 Minuten.

Zubereitung:

1. Zutaten für die warme Kinako Milch bereitlegen.
2. Gib 500 ml Milch zusammen mit 2 EL Zucker in einen kleinen Topf und erhitze das Ganze vorsichtig, ohne es kochen zu lassen.
3. Währenddessen rührst du in einer kleinen Schale 4 EL Kinako mit 4 EL heißem Wasser glatt. Es sollte keine Klümpchen mehr geben.
4. Jetzt gibst du die Kinako Mischung zur warmen Milch in den Topf und verrührst alles gut. Wenn die Milch leicht zu dampfen beginnt, kannst du sie in eine Tasse füllen. Direkt servieren, gerne mit einem kleinen Dango oder Mochi dazu. Fertig – Itadakimasu!

Zutaten:

- ☐ 500 ml Vollmilch (oder Hafermilch Sojamilch, Reismilch)
- ☐ 4 EL (leicht gehäuft) Kinako (geröstetes Sojabohnenmehl)
- ☐ 2 EL Zucker (alternativ Honig, Reis- oder Ahornsirup, Kuromitsu)
- ☐ 4 EL warmes Wasser (ca. 80 °C)

Optional für Iced Kinako Latte:

- ☐ eine Handvoll Eiswürfel
- ☐ 1 Prise Zimt oder schwarzer Sesam zum Bestreuen (optional)