

HEISSE-FEURIGE-KARAMELMILCH

- 250 gr. Zucker
- 1/4l Wasser
- 1 l „Kuhle“-Milch
- 1 Teel. Chilipulver
(oder mehr, für Feurige)
- 100ml Sahne



- Zucker in einem Topf bräunen. Aber nicht zu braun werden lassen.
- Mit dem Wasser ablöschen (Vorsicht es zischt und dampft; hier muss sehr schnell gerührt werden)
- Milch und das Chilipulver dazu geben.
- Einmal aufkochen lassen
 - Sahne dazu geben
 - Mit dem Pürierstab aufschäumen
 - Heiß servieren