

KAFFEE MIT MARONENPÜREE

🕒 5 min

🍽️ Leicht

MATERIALIEN

Wasserglas (110 ml)
Aeroccino Milchaufschäumer
Oder Die Milchaufschäumfunktion
Ihrer *Nespresso* Maschine

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES



ZUTATEN

Kapsel *Volluto Grand Cru* (40 ml)

Teelöffel Heiße Milch

Esslöffel Warmer Milchschaum

Teelöffel Maronenpüree

Teelöffel Gehackte, Kandierte
Maronenstückchen

INSPIRATION



ZUBEREITUNG

Schäumen Sie die Milch mit Hilfe des Aeroccino oder der Milchaufschäumfunktion Ihrer *Nespresso* Maschine auf und stellen Sie sie beiseite

- Vermischen Sie das Maronenpüree mit der heißen Milch und geben Sie beides in die Espressotasse
- Lassen Sie Ihren Kaffee direkt in diese flüssige Mischung laufen
- Geben Sie den Milchschaum auf den Kaffee und krönen Sie alles mit den kandierten Maronenstückchen