

ESPRESSO MACCHIATO

🕒 5 Min

👤 Leicht

MATERIALIEN

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

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES



ZUTATEN

Kapsel *Roma*, *Master Origin*
India Oder *Volluto* Grand Cru (40
ml)
20 ml Frische, Kalte Milch
Weißer Streuzucker
Schokoladenstreusel

INSPIRATION



ZUBEREITUNG

Schäumen Sie etwas Milch mit Hilfe des Aeroccino Milchaufschäumer oder der Milchaufschäumfunktion Ihrer *Nespresso* Maschine auf

- Bereiten Sie dann den gewünschten Grand Cru in einer Espressotasse zu und süßen Sie nach Geschmack mit Zucker
- Geben sie etwas Milchschaum darauf
- Einen milderen Geschmack erzielen Sie mit mehr Milchschaum
- Nach Wunsch mit Schokoladenstreuseln dekorieren