

## HERBSTLICHER GEWÜRZKAFFEE MIT MILCH

🕒 10 min.

💡 Leicht

### MATERIALIEN

Hohes Rezeptglas (350 ml)  
*Aeroccino* Milchschaumer  
Oder Ihre *Nespresso*  
Maschinendampfdüse

### EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN



### ZUTATEN

Kapsel *Master Origin*  
*Nicaragua*  
4 ml Amarettosirup  
100 ml Milch  
Portion Schokoladenpulver  
Eine Prise Chilipulver

### INSPIRATIONEN



### ZUBEREITUNG

- Erhitzen Sie die Milch und mischen Sie sie mit dem Schokoladenpulver
- Gießen Sie den Sirup in ein Latte Macchiato Glas und bereiten Sie den Milchschaum mit der Schaumdüse Ihrer *Nespresso* Maschine oder dem *Aeroccino* Milchschaumer zu
- Gießen Sie die heiße Milch in das Glas und mischen Sie sie mit dem Sirup
- Geben Sie dann die aufgeschäumte Milch oben auf die Mischung
- Bereiten Sie einen Espresso zu und geben Sie ihn langsam zu der Mischung in das Glas
- Bestreuen Sie den Schaum mit Chilipulver