

EISCAPPUCCINO

🕒 5 min.

💡 Leicht

MATERIALIEN

Rezeptglas (350 ml)
Aeroccino Milchschaumer Oder
Ihre Nespresso
Maschinendampfdüse

EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN



ZUTATEN

Kapseln *Ristretto*, *Roma*,
Arpeggio Oder *Ristretto*
Decaffeinato (120 ml Oder Die
Entsprechung Von 3 X 40 ml
Espressotassen)

Zucker

250 ml Eiskalte Vollmilch

Wählen Sie Entweder 3 Prisen
Geriebener Zimt Oder 1 Prise
Geriebene Muskatnuss Oder 1
Prise Kakao

INSPIRATIONEN



ZUBEREITUNG

- Bereiten Sie den Kaffee vor und süßen Sie nach Geschmack mit Zucker
- Schütten Sie ihn in eine Tasse mit 200 ml Milch
- Stellen Sie sie zehn Minuten in den Kühlschrank
- Bereiten Sie aus den restlichen 50 ml Milch Schaum mit der Schaumdüse Ihrer Nespresso Maschine oder dem Aeroccino Milchschaumer zu
- Geben Sie den gekühlten Kaffee in Gläser
- Geben Sie vorsichtig 3 bis 4 Esslöffel aufgeschäumte Milch in jedes Glas
- Streuen Sie Zimt, Muskat oder Kakao darauf