NESPRESSO | RECIPES

GEEISTER CAPPUCCINO

5 Min Leicht

MATERIALIEN

1 VIEW Rezeptglas (350 Ml)
Aeroccino Milchaufschäumer Oder Die Milchaufschäumfunktion Ihrer **Nespresso** Maschine
Großes Gefäß

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES

ZUTATEN

1 Kapsel *Ristretto*, *Roma*, *Arpeggio* Oder *Ristretto Decaffeinato* (40 Ml)

Zucker

250 Ml Kalte Milch

Entweder 3 Prisen Zimt, 1 Prise Geriebene Muskatnuss Oder 1 Prise Kakao

INSPIRATION

ZUBEREITUNG

- Bereiten Sie einen Espresso (40 ml) in das Gefäß zu, geben Sie 200 ml kalte Milch hinzu und nach Bedarf Zucker. Stellen Sie das Gefäß zehn Minuten in den Kühlschrank
- Schäumen Sie die Milch mit Hilfe des Aeroccino kalt auf
- Geben Sie den gekühlten Kaffee und Milch in das Rezeptglas
- Krönen Sie den Cappuccino mit 3 bis 4 Esslöffeln kalten Milchschaum
- Streuen Sie abschließend Zimt, Muskat oder Kakao auf den Milchschaum