

## EISPFIRSICHKAFFEE

🕒 8 min.

👤 Mittel

### MATERIALIEN

Hohes Rezeptglas (350 ml)

Großes Glas

Shaker

Aeroccino Milchschaumer Oder Ihre  
Nespresso Maschinendampfdüse

### EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN



### ZUTATEN

Kapseln *Livanto* (Zum Herstellen Von  
80 ml Espresso Kaffee)

Ganzer Sternanis

Esslöffel + 1 Teelöffel Pfirsichsirup

50 ml Pfirsichjoghurtgetränk

3 Bis 4 Eiswürfel

Esslöffel Milchschaum (Gesüßt Mit  
Einem Teelöffel Pfirsichsirup)

Mandel- Oder Haselnussraspeln Zur  
Dekoration

### INSPIRATIONEN



### ZUBEREITUNG

- Bereiten Sie den Kaffee in einer hohen Tasse zu
- Fügen Sie den Sternanis dem Kaffee hinzu, lassen Sie 5 Minuten ziehen und rühren Sie um
- Gießen Sie dann den aromatisierten Kaffee in einen Shaker zusammen mit den Eiswürfeln und schütteln Sie kräftig, um die Mischung zu kühlen
- Fügen Sie den Esslöffel Aprikosensirup und den Aprikosenjoghurt dem gekühlten Kaffee hinzu und schütteln Sie erneut kräftig
- Servieren Sie in einem kalten Rezeptglas
- Fügen Sie vorsichtig den gesüßten Milchschaum hinzu
- Dekorieren Sie mit Mandel oder Haselnussraspeln