

## GRANOLAKAFFEE

🕒 5 min.

👉 Leicht

### MATERIALIEN

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

### EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN



### ZUTATEN

Kapsel *Decaffeinato*  
Kapsel *Capriccio* Oder *Ristretto*  
*Decaffeinato*  
Milch  
Toffeedessertopping  
Knuspriges Müsli Mit Früchten

### INSPIRATIONEN



### ZUBEREITUNG

- Geben Sie eine Kapsel *Decaffeinato* Grand Cru in die *Maestria* Maschine und bereiten Sie den Kaffee in einem hohen Rezeptglas zu (40 ml)
- Schütten Sie die Milch in den *Aeroccino* Milchschaumer und drücken Sie die Taste für heißen Milchschaum oder benutzen Sie die Dampfdüse
- Geben Sie das Toffeedessertopping auf den Schaum
- Bestreuen Sie den Schaum mit einer großzügigen Menge knusprigem Müsli mit Früchten