

## ORIENTALISCH DUFTENDER ESPRESSO

⌚ 20 Min      🍴 Mittel

### MATERIALIEN

Wasserglas (110 Ml)

Kochtopf

Sieb

Aeroccino Milchaufschäumer

Oder Die

Milchaufschäumfunktion Ihrer

Nespresso Maschine

### EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES

### ZUTATEN

Kapsel Limited Edition

Crealto (40 Ml)

80 Ml Milch

2 Ml Mandelsirup

Gewürzsirup (80g Zucker + 80

Ml Wasser + 2 Anissterne + 1

Zimtstange + 6 Minzblätter)

### INSPIRATION



### ZUBEREITUNG

Erhitzen Sie die würzigen Zutaten für den Sirup zusammen in einem Kochtopf bis sie köcheln

- Lassen Sie den Sirup für 5 Minuten abkühlen und gießen Sie ihn dann durch ein Sieb
- Füllen Sie 8 ml des warmen Gewürzsirups in ein Nespresso Wasserglas und bereiten Sie darauf die Limited Edition *Crealto* (40 ml) zu
- Vermengen Sie den Mandelsirup mit der Milch und schäumen Sie anschließend diese Mischung mit Hilfe des *Aeroccino* oder der Milchaufschäumfunktion Ihrer *Nespresso* Maschine auf
- Bedecken sie Ihren würzigen Kaffee vorsichtig mit dem Milchschaum und genießen Sie ihn