

DOWNTOWN MACCHIATO

🕒 5 Min. 🍵 Einfach

MATERIALIEN

Aeroccino Milchschaumer Oder
Dampfdüse Ihrer Nespresso
Maschine
Grosses Rezeptglas (350ml)

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES



ZUTATEN

Kapsel Roma Oder Arpeggio
Grand Cru
20 ml Milch
Esstöffel Feigenmarmelade
Esstöffel Haselnusscreme
Vanillezucker

INSPIRATION



ZUBEREITUNG

- Feigenmarmelade und Haselnusscreme in das Glas füllen
- Den Grand Cru Arpeggio oder Roma als Espresso zubereiten und in das Glas giessen
- Mit dem Aeroccino, der Dampfdüse oder der Option „Latte Macchiato“ der Latissima+ Milchschaum aus der Milch zubereiten und eine Haube oben auf das Glas setzen
- Zum Schluss Zucker darüber streuen