

## MOKKA MIT WEIHNACHTLICHEN GEWÜRZEN

🕒 5 min

👤 Leicht

### MATERIALIEN

Espressotasse (80 MI)

Rezeptglas (350 MI)

Mixer

Kochtopf

### EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES



### ZUTATEN

Kapsel *Fortissio Lungo* Grand Cru  
(110 MI)

Kardamom

0,5 G Nelken

0,5 G Chilipulver

Schokoladenpulver

0,3 G Muskatnuss

100 MI Milch

Chantillycreme Oder Sahne

### INSPIRATION



### ZUBEREITUNG

- Bereiten Sie eine Kapsel *Fortissio Lungo* Grand Cru zu
- Geben Sie die Milch in einen Topf und fügen Sie einen Hauch Kardamom und Nelken sowie das Chilipulver hinzu
- Erhitzen Sie den Topf
- Geben Sie das Schokoladenpulver in das Glas
- Gießen Sie den Espresso und anschließend die Milch mit den Gewürzen darüber
- Geben Sie zum Schluss Sahne und Muskatnuss darauf