

## EISGEKÜHLTER KARDAMOM- MACCHIATO

🕒 5 Min.

👤 Leicht

### MATERIALIEN

*Aeroccino* Oder Die Dampfdüse  
Ihrer *Nespresso* Kaffeemaschine  
Shaker  
*Ritual Recipe Glass* (350 ml)

### EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN



### ZUTATEN

Kapsel *Dharkan Grand Cru*

25 Milch

3cl Kardamomsirup

Kardamompulver

Eiswürfel

### INSPIRATIONEN



### ZUBEREITUNG

- 25 cl Milch in den *Aeroccino* geben, einschalten (kalt), bis ein cremiger Schaum entsteht
- Den *Dharkan Grand Cru* (40 ml) in einen Shaker giessen und mit drei Eiswürfeln mischen
- Den Kardamom-Sirup und die Milch (aus dem *Aeroccino*) in einem kalten Rezeptglas mischen, den Milchschaum dazugeben und den Inhalt des Shakers vorsichtig darüberlaufen lassen
- Dekoration: Den Schaum mit Kardamompulver bestreuen und mithilfe eines Stäbchens harmonisch dekorieren