NESPRESSO | RECIPES

GEEISTER KARDAMOM MACCHIATO

5 min Leicht

MATERIALIEN

Aeroccino Milchaufschäumer
Oder Die Milchaufschäumfunktion Ihrer *Nespresso* Maschine
Shaker
Rezeptglas (350 Ml)

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES

ZUTATEN

Kapsel *Dharkan* Grand Cru (40 Ml)
250 Ml Milch
30 Ml Kardamomsirup
Kardamompulver
Eiswürfel

INSPIRATION

ZUBEREITUNG

- Schäumen Sie 250 ml Milch mit dem *Aeroccino* Milchaufschäumer kalt auf
- Bereiten Sie 1 Kapsel *Dharkan* Grand Cru (40 ml) zu und vermischen Sie den Espresso mit 3 Eiswürfeln in einem Shaker
- Gießen Sie die Milch aus dem *Aeroccino* in ein gekühltes Rezeptglas und rühren Sie den Kardamomsirup unter
- Geben Sie anschließend auch den Milchschaum in das Glas und fügen Sie vorsichtig den Inhalt des Shakers hinzu
- Verzieren Sie den Milchschaum mit Kardamompulver