

PISTACHIO CARDAMOM MACCHIATO

🕒 ⚡ Leicht

MATERIALIEN


Nespresso Barista

EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN



ZUTATEN

Milch 1,5 %
100 Milliliter 

Brauner Zucker
2 Gramm 

INSPIRATIONEN



ZUBEREITUNG

SCHRITT 01

Gießen Sie 100 ml fettarme Milch in Ihren **Nespresso Barista**.

SCHRITT 04

Gießen Sie anschließend den heißen Milchschaum auf den Kaffee.

SCHRITT 07

Zum Schluss etwas braunen Zucker hinzufügen und genießen.

SCHRITT 02

Schließen Sie den Deckel, wählen Sie das Rezept "Cappuccino" und drücken Sie die Starttaste.

SCHRITT 05

Streuen Sie ein paar zerkleinerte Pistazien den Milchschaum.

SCHRITT 03

Geben Sie 40 ml **Ispirazione Palermo Kazaar** in ein Espresso VIEW Glas.

SCHRITT 06

Etwas Kardamom-Pulver darüber verteilen.