

## PISTACHIO CARDAMOM MACCHIATO

🕒 ⚡ Leicht


### MATERIALIEN

Nespresso Barista

### EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES

#### ZUTATEN

1.5% H-Milch  
100 Milliliter 

Brauner Zucker  
2 Gramm 

#### INSPIRATION



### ZUBEREITUNG

01

Gießen Sie 100 ml Milch mit 1,5% Fett in das Nespresso Barista Gerät.

02

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

03

Gießen Sie 40 ml Ispirazione Palermo Kazaar in ein Espresso View Glas.

04

Geben Sie den heißen Milchschaum auf den Kaffee.

05

Streuen Sie einige zerkleinerte Pistazien über den Schaum.

06

Mit etwas Kardamom-Pulver bedecken.

07

Etwas braunen Zucker hinzufügen.