

LEBKUCHENTRAUM



Leicht


MATERIALIEN

EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN




ZUTATEN

Caramel Crème Brûlée 
1 Kapsel

gemahlener Zimt 
1 Prise

Zucker 
1 TL

Haselnusslikör 
1 Zentiliter

Eiweiß 
1 Teile

INSPIRATIONEN



ZUBEREITUNG

SCHRITT 01

Alle Zutaten bis auf Zucker in die Tasse, Milchschaumer einsetzen und "Iced frappe"-Taste drücken damit alles inkl. Kaffee vermengt wird.

SCHRITT 02

Danach die Taste "Cold foam" drücken um einen schönen Schaum hinzubekommen der durch das frische Eiklar entsteht - gegebenfalls ein 2. mal wiederholen damit der Schaum richtig fest wird (wichtig für den nächsten Schritt).

SCHRITT 03

Schaum mit Zucker bestreuen und und flambieren.