

# CAPPUCCINO CAMEL ALMOND

🕒 5 mins.

👤 Leicht


## MATERIALIEN

### EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN



## ZUTATEN

Mandeln   
1 TL

Bianco Delicato   
1 Kapsel

Milchschaum   
130 Milliliter

## INSPIRATIONEN



## ZUBEREITUNG

### SCHRITT 01

#### KARAMELLSIRUP

Geben Sie 1 TL Karamellsirup in eine Cappuccino Tasse.

### SCHRITT 02

#### KAFFEE EXTRAHIEREN

Stellen Sie die Tasse unter Ihre Maschine, geben Sie eine Kapsel Bianco Delicato in den Brühkopf. Wählen Sie das "Cappuccino"-Rezept auf Ihrer Maschine oder extrahieren Sie einen Espresso (40ml) und füllen Sie die Tasse mit 130ml geschäumter Milch auf.

### SCHRITT 03

#### TOPPINGS

Streuen Sie zum Schluss noch gehackte Mandeln auf den Milchschaum.