

# LATTE MACCHIATO MAPLE SYRUP MACADAMIA NUT

🕒 5 mins. 🏠 Leicht




## MATERIALIEN

VIEW Rezeptglas

### EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN



### ZUTATEN

Bianco Delicato  
1 Kapsel 

Milch  
100 Milliliter 

Milchschaum  
120 Milliliter 

### INSPIRATIONEN



## ZUBEREITUNG

### SCHRITT 01 AHORNSIRUP

Geben Sie 3 TL Ahornsirup  
in ein Rezeptglas.

### SCHRITT 02 KAFFEE EXTRAHIEREN

Stellen Sie die Tasse unter  
Ihre Maschine, geben Sie  
eine Kapsel Bianco Delicato  
in den Brühkopf. Wählen  
Sie das "Latte Macchiato"-  
Rezept auf Ihrer Maschine.  
Oder füllen Sie die Tasse  
mit 120ml geschäumter  
Milch und 100ml Milch auf  
und extrahieren darauf  
einen Espresso (40ml).

### SCHRITT 03 TOPPINGS

Streuen Sie zum Schluss  
noch gehackte  
Macadamianüsse auf den  
Milchschaum.