

GEEISTER CAPPUCCINO

🕒 5 Min.

👤 Leicht

MATERIALIEN

Messbecher
View Rezeptglas

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES



ZUTATEN

Roma
1 Kapsel

Zucker
4 Gramm

Milch
250 Milliliter

Muskatnuss
1 Prise

Zimt
3 Prise

Kakao
1 Prise

INSPIRATION



ZUBEREITUNG

01

Bereiten Sie einen Espresso (40 ml) in das Gefäß zu, geben Sie 200 ml kalte Milch hinzu und nach Bedarf Zucker. Stellen Sie das Gefäß zehn Minuten in den Kühlschrank.

04

Krönen Sie den Cappuccino mit 3 bis 4 Esslöffeln kalten Milchschaum.

02

Schäumen Sie die Milch mit Hilfe des Aeroccino kalt auf.

05

Streuen Sie abschließend Zimt, Muskat oder Kakao auf den Milchschaum.

03

Geben Sie den gekühlten Kaffee und Milch in das Rezeptglas.