

## GRANOLAKAFFEE

🕒 5 Min.

👤 Leicht

### MATERIALIEN

VIEW Rezeptglas (350ml)

### EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES



### ZUTATEN

Milch  
120 Milliliter 

Toffee Dessert Topping  
1 TL 

Knuspermüsli mit Früchten  
1 TL 

### INSPIRATION



### ZUBEREITUNG

01

Bereiten Sie eine Kapsel des gewünschten Grand Cru in einem Rezeptglas zu.

02

Schäumen Sie die Milch mit Hilfe des Aeroccino oder der Milchaufschäumfunktion Ihrer *Nespresso* Maschine auf und geben Sie den Schaum auf den Kaffee.

03

Dekorieren Sie mit dem Toffeedessertopping und bestreuen Sie den Schaum mit dem Knuspermüsli.