

# ROASTED HAZELNUT LATTE MACCHIATO

🕒 Mittel




## MATERIALIEN

Vertuo Alto Mug

## EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES

## ZUTATEN

1.5% fettarme H-Milch  
200 Milliliter 

Agavendicksaft  
20 Milliliter 

## INSPIRATION



## ZUBEREITUNG

01

Giessen Sie 200 ml Milch in den **Nespresso Barista** Milchaufschäumer (max. Fassungsvermögen: 150 ml) oder einen **Aerooccino** (max. Fassungsvermögen: 120 ml). Falls Sie einen **Nespresso Barista** Milchaufschäumer verwenden, schliessen Sie den Deckel, wählen Sie das Rezept Latte Macchiato und betätigen Sie die Start-Taste.

04

Bestreuen Sie das Ganze mit zerkleinerten gerösteten Haselnüssen.

02

Giessen Sie 20 ml Agavensirup in einen Rezeptglas.

05

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Kaffeemoment!

03

Geben Sie den heissen Milchschaum ins Glas und giessen Sie 230 ml **Infiniment Gourmand** Kaffee darüber.