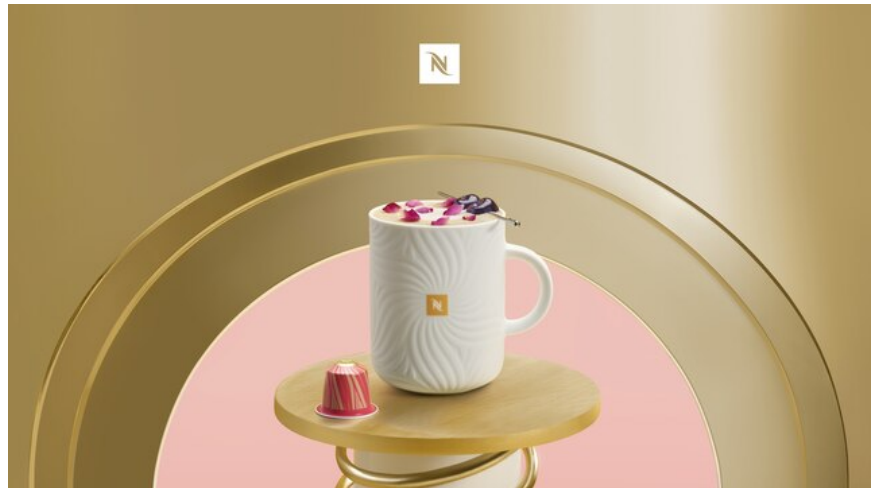


GOLDEN HIBISCUS LATTE

🕒 5 min.

👤 Einfach



MATERIALIEN

BARISTA MILCHAUFSCHÄUMER

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES

ZUTATEN

Honig
10 ml 

Milch 1,5% Fett
100 ml 

Amarenakirschen
2 

Essbare getrocknete
Rosenblüten
1 g 

INSPIRATION



ZUBEREITUNG

SCHRITT 01

100 ml Milch (1,5% Fett) mit dem Barista Milchaufschäumer (Modus Heisse Milch) erhitzen.

SCHRITT 04

Ein wenig getrocknete essbare Rosenblüten oder ähnliche aromatische essbare Blüten darüberstreuen.

SCHRITT 02

10 ml Honig in einen Festive Mug geben und 110 ml Original Kaffee Flavoured Sweet Almond and Hibiscus (Doppelklick-Rezeptmodus) extrahieren.

SCHRITT 05

Optional: 2 dunkle Amarenakirschen hinzufügen (auf der Seite)

SCHRITT 03

Die heisse Milch in den Mug giessen.