

Rezept

Café Barraquito

Ein Rezept von Café Barraquito, am 23.04.2024

Zutaten

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 2 gehäufte Messlöffel nicht zu fein gemahlener stark gerösteter Kaffee (Typ Espresso, 20 g) | 100 ml Milch (1,5 % Fett) |
| 2 kleine Stückchen Zitronenschale | 2 TL gezuckerte Kondensmilch |
| | 2 EL Eierlikör |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Aus Kaffeepulver und 150 ml Wasser einen Espresso zubereiten. Die Milch erhitzen, dabei kräftig aufschäumen.

2. Die Kondensmilch in Kaffeetassen gießen, Zitronenschale zugeben, Eierlikör darüber verteilen und mit Espresso aufgießen, aber nicht umrühren. Mit der aufgeschäumten Milch bedecken. Sofort mit Zucker servieren.