

Rezept

Café España

Ein Rezept von Café España, am 27.04.2024

Zutaten

2	Espressi	50 ml	Milch
2 EL	Milchmädchen (Kondensmilch mit Zucker)	2 cl	Likör 43 (spanischer Kräuterlikör)
2	Schalestücke einer Bio-Zitrone (ca. 50-Cent-Stück-groß)	2	Espressotassen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Tassen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

Zubereitung

1. Die Espressi zubereiten, die Espressotassen vorwärmen. Inzwischen die Milch kurz erhitzen und kräftig aufschäumen. Jetzt müssten auch die Espressi fertig sein.
-
2. In jede Espressotasse 1 EL Milchmädchen geben und dann den Espresso hinzufügen. Jeweils 1 cl Likör und 1 Stück Zitronenschale dazugeben. Auf jeden Café 1 EL Milchschaum geben und dann einfach genießen.