Rezept

Caffè latte bianco

Ein Rezept von Caffè latte bianco, am 11.11.2026

Zutaten

800 ml	Milch (1,5 %)
40 g	Amarettini (kleine ital. Mandelkekse)
40 ml	Amaretto (ital. Mandellikör, nach Belieben)
12 EL	Kaffeebohnen
120 g	weiße Schokolade
4	lange Löffel zum Servieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Die Milch und die Kaffeebohnen in einem Topf erhitzen. Kurz vor dem Aufkochen von der Kochstelle nehmen und zugedeckt 2-3 Std. ziehen lassen (je länger, desto intensiver der Kaffeegeschmack).

2. Inzwischen die Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz fein zerkrümeln.

3. Die Kaffee-Milch durch ein feines Sieb wieder in einen Topf gießen und erhitzen (nicht aufkochen). Schokolade in Stücke brechen und in der Milch schmelzen, nach Belieben den Amaretto einrühren.

4. Die Kaffeemilch auf vier hohe Gläser verteilen. Die Amarettini-Krümel darauf verteilen und den Drink mit langen Löffeln darin sofort servieren.