

Rezept

Cappuccino

Ein Rezept von Cappuccino, am 19.04.2024

Zutaten

- | | | | |
|---|---|--------|---------------------------|
| 4 | Messlöffel mittelfein gemahlene Espresso-Kaffeepulver (25-30 g) | 200 ml | Milch (1,5 %) |
| | | | Kakaopulver zum Bestäuben |
| | Zucker (nach Belieben) | | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 20 kcal

Zubereitung

1. Aus ESPRESSOPULVER und 250 ml Wasser einen Espresso zubereiten.

2. Die Milch in einem Topf erhitzen, aber nicht kochen lassen. Von der Kochstelle nehmen, 1 Min. abkühlen lassen, dann mit dem Mixer, Mini-Whisk oder Milchaufschäumer gründlich aufschäumen.

3. Den Espresso auf vier große Tassen verteilen. Die Milch gleichmäßig darauf gießen, dabei beim Gießen den Schaum mit einem Löffel zurückhalten. Den Schaum am Ende auf den Kaffee setzen und mit Kakaopulver überstäuben. Nach Belieben mit Zucker servieren.