Rezept

Cappuccino mit Kakaopulver

Ein Rezept von Cappuccino mit Kakaopulver, am 02.06.2025

Zutaten

- **4** Portionen frisch zubereiteter Espresso
- 1/2 TL schwach entöltes Kakaopulver
- ca. 150 ml kalte Milch (1,5 % Fett)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 15 kcal

Zubereitung

1. Cappuccinotassen oder große Kaffeetassen vorwärmen. Den Espresso zubereiten.

---

2. Die Milch in ein hitzebeständiges Kännchen füllen. Wenn Sie eine Espressomaschine mit Dampfdüse haben, das Kännchen so unter die Düse halten, dass diese sich in der Mitte der Milch befindet. Den Dampf vorsichtig andrehen und das Kännchen leicht auf und ab bewegen, damit der Dampf gleichmäßig durch die Milch strömt. Wenn sich ein fester Schaum gebildet hat und die Milch ca. 60° heiß ist, den Espresso auf Tassen verteilen und die aufgeschäumte Milch schwungvoll aufgießen, damit sie sich mit dem Kaffee vermischt. Nicht umrühren, damit das Milchschaumhäubchen erhalten bleibt. Mit Kakao bestauben und nach Belieben mit feinem weißem Zucker servieren.