Rezept

Chococcino mit Baiserstreuseln

Ein Rezept von Chococcino mit Baiserstreuseln, am 05.06.2025

Zutaten

- **200 ml** Milch
- **2** Espressi
- Milchaufschäumer
- **40 g** Zartbitterschokolade (mind. 70 % Kakaoanteil)
- **4** Baisertropfen (Fertigprodukt)
- **2** Cappuccinotassen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Tassen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Die Milch bei mittlerer Hitze erwärmen und die Schokolade darin auflösen. Die Schokomilch mit dem Milchaufschäumer kräftig aufschäumen.

2. Die Espressi zubereiten und auf die Tassen verteilen. Die Schokomilch zugießen und mit einer Schokomilchhaube abschließen. Die Baisertropfen grob zerbröseln und auf die Schokohauben streuen. Sofort servieren.