

Rezept

Indischer Masala-Kaffee

Ein Rezept von Indischer Masala-Kaffee, am 06.05.2024

Zutaten

500 ml Milch

6 grüne Kardamomkapseln

4 EL grob gemahlener Kaffee

5 EL brauner Zucker

1 Zimtstange

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 155 kcal

Zubereitung

1. Die Milch mit 250 ml Wasser und dem Zucker in einen Topf geben. Die Kardamomsamen aufschneiden, die inneren, schwarzen Körner anquetschen (im Mörser oder mit einem Löffel auf einem Brett).
2. Kardamomsamen mit dem Zimt in die Milchemischung geben. Diese langsam aufkochen, dann 3 Min. bei mittlerer Hitze leise kochen lassen.
3. Das Kaffeepulver in den Topf geben und ca. 3 Min. bei kleiner Hitze leise kochen lassen. Den Kaffee durch ein feines Sieb abgießen und in vier Gläser verteilen.
4. Ein leeres Trinkglas nehmen und mit dessen Hilfe den Inhalt jedes gefüllten Glases jeweils zwei bis drei Mal aus großer Höhe hin und herschütten, damit der Kaffee richtig schäumt. Oder mit dem Milchaufschäumer quirlen. Heiß servieren.