

Rezept

# Kaffee mit Gewürzschaum

Ein Rezept von Kaffee mit Gewürzschaum, am 20.04.2024

## Zutaten

- |   |                          |
|---|--------------------------|
| <b>1 TL</b> Koriandersamen                      | <b>2</b> Kardamomkapseln |
| <b>1</b> nussgroßes Stück Ingwer                | <b>3 EL</b> Zucker       |
| 1/4 l Milch                                     | Muskatnuss               |
| <b>4</b> Portionen frisch zubereiteter Espresso |                          |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

## Zubereitung

1. Koriander und Kardamom im Mörser zerstoßen. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden, mit dem Zucker in der Milch aufkochen und Muskatnuss darüber reiben. Die Milch durch ein Sieb in eine Milchkanne gießen.

---

2. Espresso zubereiten, in Kaffeeschalen verteilen. Die Milch aufschäumen. Auf dem Espresso in den Schalen verteilen. Mit einem Hauch Muskatnuss servieren.