

Rezept

# Kaffee mit Kokos-Cashew-Schaum

Ein Rezept von Kaffee mit Kokos-Cashew-Schaum, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>75 ml</b> ungesüßter Cashewdrink	<b>25 ml</b> Kokos cuisine (ersatzweise cremige Kokosmilch oder Mandel cuisine)
<b>1 Tasse</b> Kaffee Crema (ersatzweise 1 doppelter Espresso)	<b>2 Prisen</b> ungesüßtes Kakaopulver gemahlene Vanille

### Außerdem

Milchaufschäumer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Tasse (ca. 250 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal, 9 g F, 2 g EW, 3 g KH

## Zubereitung

1. Den Cashewdrink zusammen mit der Kokos cuisine in den Milchaufschäumer geben und zu heißem Schaum mixen.

---

2. Kokos-Cashew-Schaum auf den Kaffee in der Tasse geben, sodass oben ein relativ steifer Schaum bleibt. Auf den Schaum Kakaopulver und 1 Prise Vanille streuen.