

Rezept

Mélange

Ein Rezept von Mélange, am 17.12.2025

Zutaten

6 leicht gehäufte Messlöffel mittelfein
gemahlener Kaffee (kräftig geröstete Wiener
Mélange, gesamt ca. 40 g)

1/2 l frische Vollmilch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Aus knapp 1/2 l frischem Leitungswasser einen extrastarken Filterkaffee aufbrühen. Dabei wie bei der Anleitung für den »Schwarzen« vorgehen.
2. Die Milch vorsichtig erhitzen, sie sollte nur gut heiß sein, nicht kochen. Mit einem Milchaufschäumer schaumig schlagen. Den Kaffee in 4 große Tassen gießen, die Milch mit dem Schaum gleichmäßig darüber verteilen und sofort mit jeweils einem Glas Wasser und Zucker servieren.