

Rezept

## Mélange

Ein Rezept von Mélange, am 28.04.2024

### 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.