

Kaffeesspezialitäten zubereiten

Für die folgenden Kaffeesspezialitäten benötigen Sie:

- aufgeschäumte Milch und
- frisch gebrühten Espresso

Espresso Macchiato

Ein „gefleckter“ Espresso für den eiligen Genießer.

Zutaten:

- 1 schwarze Espresso-Kapsel (40 ml)
- 1 bis 2 Esslöffel Vollmilch

Zubereitung:

1. Brühen Sie einen Espresso in eine vorgewärmte Espresso-Tasse.
2. Schäumen Sie die Milch auf.
3. Geben Sie die aufgeschäumte Milch löffelweise hinzu, so dass der Espresso „gefleckt“ (ital. macchiato) aussieht.

Cappuccino

Der Klassiker unter den Espresso-Spezialitäten, der seinen Namen der zweifarbigen Kapuze (weiß und braun) der Kapuzinermönche verdankt.

Zutaten:

- 1 schwarze Espresso-Kapsel (40 ml)
- 50 bis 80 ml Vollmilch
- Kakaopulver zur Dekoration (nach Geschmack)

Zubereitung:

1. Brühen Sie einen Espresso in eine vorgewärmte Kaffee- oder Cappuccino-Tasse.
2. Schäumen Sie die Milch auf.
3. Füllen Sie den Espresso mit flüssiger, heißer Milch auf.
4. Setzen Sie mit einem Esslöffel eine große Haube festen Milchschaum auf den Espresso.
5. Bestreuen Sie die Milchschaumhaube mit etwas Kakaopulver und servieren Sie den Cappuccino sofort.

Coffee Mocha

Die amerikanische Variante des Schoko-Kaffees.

Zutaten:

- 1 schwarze Espresso-Kapsel (40 ml)
- 100 bis 120 ml Vollmilch
- 20 bis 30 ml Schokoladen-Sirup
- Kakaopulver zur Dekoration (nach Geschmack)

Zubereitung:

1. Brühen Sie einen Espresso in einen vorgewärmten Becher.
2. Geben Sie, je nach Geschmack, Schokoladen-Sirup hinzu und rühren Sie um. Wenn Sie keinen Schokoladen-Sirup haben, können Sie auch Kakaopulver mit Zucker mischen.
3. Schäumen Sie die Milch auf.
4. Füllen Sie die Tasse mit heißer Milch auf und versehen Sie sie mit einer schönen Milchschaumhaube.
5. Bestreuen Sie die Milchschaumhaube mit Kakaopulver.

Latte Macchiato

Der vielschichtige Genuss liegt voll im Trend.

Zutaten:

- 1 schwarze Espresso-Kapsel (40 ml)
- 100 bis 120 ml Vollmilch

Zubereitung:

1. Füllen Sie ein hohes, schlankes Glas gut zur Hälfte mit kalter Milch. Das Glas muss unter den Kapselhalter der Maschine passen.
2. Schäumen Sie die Milch im Glas auf. Wenn die Milch warm ist und sich ausreichend Schaum gebildet hat, ist der Milchschaum fertig. Zum schnellen Herunterkühlen für die Espressozubereitung gehen Sie vor wie unter „Nach dem Aufschäumen – Dampf ablassen“, Punkt 8. bis 10. beschrieben.
3. Brühen Sie einen Espresso direkt in das Glas hinein. Der Schichteffekt entsteht dabei von selbst. Servieren Sie das Glas mit einem langstieligen Löffel zum Umrühren.

Variante: Geben Sie 20 bis 30 ml Karamell-Sirup ins Glas. Schäumen Sie die Milch in einem separaten Gefäß auf und geben Sie Milch und Milchschaum zum Sirup. Fahren Sie mit Punkt 3. fort.

