Unser Rezept

Weihnachtskaffee



Zusatztipp

von John Vosanibola

Koch bei **dieCuisine**

- Ein kleines Stück Orangenschale während des Erwärmens in die Milch geben und vor dem Servieren wieder entfernen.

Ergibt
2 Tassen

ca. 10 min

2x doppelter Espresso

300 ml Milch nach Wahl

3 TL brauner Zucker

1 TL Zimt, gemahlen

¼ TL gemahlener Ingwer

3 Stk. Kardamom

1 Prise Muskat

1 TL Kakaopulver

¼ Stk. Vanillestange

Zubereitung

1. Milch in einem kleinen Topf langsam erwärmen.

2. Zucker, ½ TL Zimt, Ingwer, Kardamom, Muskat, Kakao und Vanille dazugeben.

3. Mit einem Schwingbesen gut verrühren und 2–3 Minuten ziehen lassen. Die Milch dabei nicht stark kochen.

4. Die gewürzte Milch sieben und anschliessend aufschäumen.

5. Den heissen Kaffee auf zwei Tassen verteilen und die geschäumte Milch über den Kaffee geben.

6. Nach Wunsch mit dem restlichen Zimt garnieren.

Alle Fotos: © Innovations-Genossenschaft dieCuisine

In Zusammenarbeit mit DIECUISINE www.diecuisine.ch