

ZEIT FÜR AROMA-KREATIONEN

Köstliche Kaffee-Kompositionen mit Sirup für die kalte Jahreszeit

Es liegt im Trend, seinem Kaffee eine besondere Geschmacksnote zu verleihen. Dazu eignen sich die vielfältigen Sirup-Aromen, die es in unendlich vielen Geschmacksvarianten gibt.

Grundsätzlich gilt: Wenn Sie einen Kaffee mit Sirup verfeinern, können Sie auf zusätzlichen Zucker verzichten. Der Sirup ersetzt gleichzeitig den Zuckerbedarf im Kaffee.

Für jede Laune den perfekten Geschmack - komponieren Sie sich Ihren Genuss.

Zwei Vorschläge für Sie:

Latte Macchiato mit Sirup

*1 Tasse Espresso
150 ml warme und aufgeschäumte Vollmilch
30 ml Sirup (nach Geschmack)*

Geben Sie den Sirup in ein Latte Macchiato-Glas und gießen Sie die warme und aufgeschäumte Milch dazu. Den Espresso dazugeben und nicht mehr umrühren.

Cappuccino mit Sirup

*1 Tasse Espresso
75 ml warme Milch
75 ml aufgeschäumte warme Milch
10 ml Sirup (nach Geschmack)*

Füllen Sie den Espresso und den Sirup in eine vorgewärmte Cappuccino-Tasse und rühren Sie beides gut um. Gießen Sie nun die warme Milch dazu und setzen Sie den Milchschaum als Haube oben auf.