

REZEPT FÜR MANDEL-LATTE MACCHIATO



MANDEL-LATTE MACCHIATO

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 2 Gläser | 15 Min.

Zutaten

- 1 EL Mandelblättchen
- 1 Kardamomkapsel
- 15 g gemahlener Espresso
- 350 ml Mandelmilch
- ca. 6 Stücke SweetFamily Bio-Würfelzucker



335

ZUBEREITUNG

77

Kcal

pro Portion ca.

1

Gramm

Eiweiß

9

Gramm

Kohlenhydrate

4

Gramm

Fett

1. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Samen aus der Kardamomkapsel lösen und im Mörser fein zerstoßen. Mit gemahlenem Espresso mischen und in einer Maschine oder im Espressokocher auf dem Herd 2 Portionen Espresso brühen.

2. Mandelmilch erhitzen und aufschäumen. Espresso in 2 Gläser oder Becher gießen, Mandelmilch und Schaum darauf verteilen. Mit Mandelblättchen bestreuen und mit Bio-Würfelzucker servieren.