

GRANOLAKAFFEE

🕒 5 min.

💡 Einfach

MATERIALIEN

Hohes Rezeptglas (350 ML)
Maestria Maschine
Aeroccino_Milchschaumer Oder Ihre
Nespresso Maschinen_Dampfdüse

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES



ZUTATEN

Kapsel Grand Cru *Decaffeinato*
Kapsel Grand Cru *Capriccio* Oder
Ristretto Decaffeinato
Milch
Toffeedesserttopping
Knuspriges Müsli Mit Früchten

INSPIRATION



ZUBEREITUNG

- Geben Sie eine Kapsel Grand Cru *Decaffeinato* in die *Maestria* Maschine und bereiten Sie den Kaffee in einem hohen Rezeptglas zu (40 ml
-)
- Schütten Sie die Milch in den AeroccinoMilchschaumer und drücken Sie die Taste für heissen Milchschaum oder benutzen Sie die Dampfdüse
- Geben Sie das Toffeedesserttopping auf den Schaum
- Bestreuen Sie den Schaum mit einer grosszügigen Menge knusprigem Müsli mit Früchten