

ROASTED HAZELNUT LATTE MACCHIATO

🕒 8 min 🏠 Einfach



MATERIALIEN

Löffel
Ofen
VIEW Cappuccinotasse
VIEW Rezeptglas

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES



ZUTATEN

Infiniment Gourmand 40 ml 
 Teilentrahmte Milch mit 1,5% Fett 100 ml 
 Agavensirup 10 ml 
 Zerkleinerte geröstete Haselnüsse 1 

INSPIRATION



ZUBEREITUNG

SCHRITT 01

Geben Sie 100 ml Milch in den **Nespresso Barista** Milchaufschäumer oder einen **Aeroccino**. Falls Sie einen **Barista** Milchaufschäumer verwenden, schliessen Sie den Deckel, wählen Sie das Rezept Latte Macchiato und betätigen Sie die Start-Taste.

SCHRITT 04

Bestreuen Sie das Ganze mit zerkleinerten gerösteten Haselnüssen.

SCHRITT 02

Giessen Sie 10 ml Agavensirup in ein Rezeptglas.

SCHRITT 05

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Kaffeemoment!

SCHRITT 03

Geben Sie den heissen Milchschaum ins Glas und giessen Sie 40 ml **Infiniment Gourmand** Kaffee darüber.