

GOLDEN SUNRISE DELIGHT

🕒 5 Min.

👤 Einfach




MATERIALIEN

Small Barista Recipe Glass
AEROCOCCINO 4


EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES



ZUTATEN

Barista Creations Sunny
Almond Vanilla Over Ice 
1 Kapsel

Eiswürfel 
2

Honig 
15 g

Milch mit 1,5% Fettgehalt 
120 ml

Mandelspäne 
1

Zitronenschale 
1

INSPIRATION



ZUBEREITUNG

SCHRITT 01

2 Eiswürfel (je 30 g) in ein kleines Barista Rezeptglas geben und 10 g Honig hinzufügen.

SCHRITT 02

Dann 120 ml kalte 1,5% Milch in den Aeroccino giessen, Deckel schliessen und den Knopf für kalten Milchschaum drücken.

SCHRITT 03

Den fertigen kalten Milchschaum über das Eis und den Honig in das Barista Rezeptglas giessen. Darauf achten, dass im Glas noch etwas Platz frei ist.

SCHRITT 04

80 ml Sunny Almond Vanilla Over Ice in das Glas extrahieren.

SCHRITT 05

Mit Mandelblättchen, Zitronenzeste und für ein wenig mehr Süsse mit etwas Honig beträufeln.