



RISTRETTO

Genießen Sie die konzentrierte Intensität der Aromen eines klassischen **Ristretto**, **Ristretto Intenso** oder die würzigen Noten eines **Ristretto Origin India**.

ZUBEREITUNG

1. Die Espresso-Tasse unter die Maschine stellen, den Kaffee einlegen und den Ristretto zubereiten.

REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT
Einfach

MATERIAL
1 Espresso-Tasse

NESPRESSO KAFFEE



Ristretto Intenso



Ristretto Origin India



Ristretto

ZUTATEN
1 Kapsel **Ristretto Origin India**,
Ristretto Intenso oder **Ristretto**

AGUILA TASTE



Ristretto



ESPRESSO

Nespresso pur. Genießen Sie die herrliche Crema und die unverkennbaren Aromen des **Espresso Forte** (rund), **Espresso Leggero** (erfrischend), **Espresso Origin Brazil** (ausgewogen) oder **Espresso Decaffeinato** (gehaltvoll).

ZUBEREITUNG

1. Die Espresso-Tasse unter die Maschine stellen, den Kaffee einlegen und den Espresso zubereiten.

REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT
Einfach

MATERIAL
1 Espresso-Tasse

NESPRESSO KAFFEE



Espresso Forte



Espresso Leggero



Espresso Decaffeinato



Espresso Origin Brazil

ZUTATEN

1 Kapsel **Espresso Forte**, **Espresso Leggero**, **Espresso Origin Brazil** oder **Espresso Decaffeinato**

AGUILA TASTE



Espresso



LUNGO

Wenn Sie zu den Genießern langer Kaffees gehören, empfehlen wir Ihnen **Lungo Forte** (elegant und geröstet), **Lungo Leggero** (blumig und erfrischend), **Lungo Decaffeinato** (samtig und aromatisch) oder **Lungo Origin Guatemala** (Charaktervoll und seidig).

ZUBEREITUNG

1. Die Lungo-Tasse unter die Maschine stellen, den Kaffee einlegen und den Lungo zubereiten.

REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT
Einfach

MATERIAL
1 Lungo-Tasse

NESPRESSO KAFFEE



Lungo Forte



Lungo Leggero



Lungo Decaffeinato



Lungo Origin Guatemala

ZUTATEN

1 Kapsel **Lungo Forte**, **Lungo Leggero**, **Lungo Decaffeinato** oder **Lungo Origin Guatemala**

AGUILA TASTE



Lungo



CAPPUCCINO

Ein vollmundiger Espresso, ein Schuss heiße Milch und eine Krönung aus cremig dichtem Milchschaum, bestreut mit feinem Kakao.

ZUBEREITUNG

1. Die Cappuccino-Tasse unter die Maschine stellen, den Kaffee einlegen und den Cappuccino zubereiten.

REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT
Einfach

MATERIAL
1 Cappuccino-Tasse

NESPRESSO KAFFEE



Ristretto Origin India



Espresso Leggero



Espresso Decaffeinato



Espresso Origin Brazil

ZUTATEN

1 Kapsel **Ristretto Origin India**, **Espresso Leggero**, **Espresso Origin Brazil** oder **Espresso Decaffeinato**

AGUILA TASTE



Cappuccino



ICED LATTE MACCHIATO

Ein erfrischender Klassiker an heißen Sommertagen, für Kaffeegourmets als eisgekühlter Espresso mit krönendem kaltem Milchschaum neu interpretiert.

ZUBEREITUNG

1. Kalten Milchschaum eingießen. Das Rezeptglas unter die Maschine stellen, den Kaffee einlegen und einen Espresso zubereiten.

REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT
Einfach

MATERIAL
1 großes Rezeptglas (350 ml)

NESPRESSO KAFFEE



Ristretto Origin India



Ristretto



Espresso Decaffeinato

ZUTATEN
1 Kapsel **Ristretto Origin India**,
Ristretto oder **Espresso Decaffeinato**
Kalten Milchschaum

AGUILA TASTE



Lattino



ESPRESSO MACCHIATO

Ein vollmundiger Espresso mit einer heißen Milchschaumkrone für ein ausgewogenes und zugleich intensives Genusserlebnis.

ZUBEREITUNG

1. Heißen Milchschaum in eine Espresso-Tasse gießen. Die Espresso-Tasse unter die Maschine stellen, den Kaffee einlegen und den Espresso zubereiten.

REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT
Einfach

MATERIAL
1 Espresso-Tasse

NESPRESSO KAFFEE



Ristretto



Espresso Decaffeinato

ZUTATEN
1 Kapsel **Ristretto** oder **Espresso Decaffeinato**
Heißen Milchschaum

AGUILA TASTE



Espresso Macchiato



LATTE MACCHIATO

Diese drei Schichten aus heißer Milch, Milchschaum und Kaffee ergeben sowohl optisch als auch geschmacklich einen Hochgenuss.

ZUBEREITUNG

1. Heißen Milchschaum und heiße Milch in ein Rezeptglas gießen. Das Rezeptglas unter die Maschine stellen, den Kaffee einlegen und einen Espresso zubereiten.

REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT
Einfach

MATERIAL
1 großes Rezeptglas (350 ml)

NESPRESSO KAFFEE



Espresso Forte



Espresso Leggero



Espresso Decaffeinato



Espresso Origin Brazil

ZUTATEN

1 Kapsel **Espresso Forte**, **Espresso Leggero**, **Espresso Origin Brazil** oder **Espresso Decaffeinato**
Heißen Milchschaum
Heiße Milch

AGUILA TASTE



Latte Macchiato



PASSIONFRUIT REFRESHER

Eine sommerlich leichte Kreation aus aromatischem Lungo mit exotischer Passionsfrucht und spritzigem Sodawasser.

ZUBEREITUNG

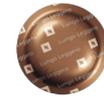
1. Einen **Lungo Leggero** und zwei Eiswürfel in einen Shaker geben, gut schütteln.
2. In einem großen Rezeptglas den Passionsfruchtsirup, das Sodawasser und etwas gestoßenes Eis verrühren.
3. Den Lungo (ohne Eiswürfel) über einen Löffelrücken auf das gestoßene Eis laufen lassen.
4. Den Drink mit einer Scheibe Sternfrucht servieren.

REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT
Einfach

MATERIAL
1 Shaker
1 großes Rezeptglas (350 ml)

NESPRESSO KAFFEE



Lungo Leggero

ZUTATEN

1 Kapsel **Lungo Leggero**
200 ml Sodawasser
3 cl Passionsfruchtsirup
2 Eiswürfel
3/4 Glas Crushed Ice
1 Scheibe Sternfrucht (Karambole) (falls zur Hand)

AGUILA TASTE



Lungo



ICED RED FRUIT COFFEE

Der Geschmack reifer Erdbeeren und roter Ribisel vereint sich in diesem fruchtigen Drink mit der aromatischen Intensität eines vollmundigen Espresso.

ZUBEREITUNG

1. In einem Standmixer (Blender) die Erdbeeren und roten Ribisel pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Zucker zugeben, falls erwünscht.
2. Den Kaffee zusammen mit dem Zucker, den Eiswürfeln und der Fruchtsauce in einen Shaker gießen.
3. Gut schütteln, bis die Eiswürfel vollkommen geschmolzen sind.
4. Mixtur in ein Rezeptglas gießen.
5. Den Glasrand mit einer Rispe roter Ribisel verzieren. Sofort servieren.

REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT
Mittel

MATERIAL
1 großes Rezeptglas (350 ml)
1 feines Sieb
1 Shaker
1 Standmixer

NESPRESSO KAFFEE



Espresso Forte



Espresso Decaffeinato

ZUTATEN
1 Kapsel **Espresso Forte** oder **Espresso Decaffeinato**
30 g Erdbeeren und 15 g rote Ribisel (oder 40 ml fertiges Mus aus Erdbeeren und roten Ribiseln)
1 TL weißer Zucker (3 g)
3 Eiswürfel
1 Rispe roter Ribisel zur Dekoration

AGUILA TASTE



Espresso



ROSE CAPPUCCINO

Weißer Schokolade verschmilzt mit Kaffee und Milch in einem exquisiten Rosenbouquet: ein besonderer Verwöhnmoment für alle Sinne.

ZUBEREITUNG

1. Das Stück weiße Schokolade in eine Cappuccino-Tasse legen.
2. Einen Cappuccino direkt auf der Schokolade zubereiten.
3. Etwas Rosensirup dekorativ auf dem Milchschaum verteilen.

REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT
Einfach

MATERIAL
Cappuccino-Tasse

NESPRESSO KAFFEE



Espresso Leggero



Espresso Origin Brazil

ZUTATEN

1 Kapsel **Espresso Leggero** oder
Espresso Origin Brazil
1 Stück weiße Schokolade
1 cl Rosensirup

AGUILA TASTE



Cappuccino



WHITE FLOWER

Der unverkennbare Duft von Jasmin vermischt sich mit einem warmen Milchschaum, der die feinblumigen Noten des Kaffees unterstreicht.

ZUBEREITUNG

1. Den Jasminsirup in eine Lungo-Tasse gießen.
2. Die heiße Milch zugeben, vorsichtig umrühren.
3. Einen **Lungo Leggero** über die Milchmixture gießen und mit etwas Milchschaum krönen.

REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT
Einfach

MATERIAL
1 Lungo-Tasse

NESPRESSO KAFFEE



Lungo Leggero

ZUTATEN

1 Kapsel **Lungo Leggero**
1 cl Jasminsirup
40 ml heiße Milch
40 ml heißen Milchschaum

AGUILA TASTE



Lungo



Heißer Milchschaum



Heiße Milch



MANGO COFFEE ICE DREAM

Ein exotisches Genusserlebnis, ein Traum aus cremigem Eis, Espresso und Mangomilchschaum. Besonders raffiniert mit etwas frischer Minze.

ZUBEREITUNG

1. Etwas Mangosirup in eine Lungo-Tasse gießen.
2. Heißen Milchschaum direkt auf den Mangosirup zubereiten. Vorsichtig umrühren und beiseite stellen.
3. In einem Rezeptglas einen **Espresso Leggero** oder einen **Espresso Origin Brazil** zubereiten und das Mangoeis zugeben.
4. Den Espresso mit dem Milchschaum krönen.
5. Mit einem frischen Minzeblatt dekorieren und sofort servieren.

REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT
Mittel

MATERIAL
1 Lungo-Tasse
1 großes Rezeptglas

NESPRESSO KAFFEE



Espresso Leggero



Espresso Origin Brazil

ZUTATEN

1 Kapsel **Espresso Leggero** oder **Espresso Origin Brazil**
1 cl Mangosirup
1 Kugel Mangoeis
40 ml heißer Milchschaum
1 frisches Minzeblatt

AGUILA TASTE



Espresso



Heißer Milchschaum



CHOCOLATE DREAM

Eine verführerische Variation eines klassisch italienischen Desserts. Eine Insel aus Schokoladeneis verschmilzt in einem frisch gebrühten Lungo.

ZUBEREITUNG

1. Eine Kugel Schokoladeneis in eine Lungo-Tasse geben, darauf einen Lungo zubereiten.
2. Mit etwas geschlagenem Obers krönen und mit Schokoladenstückchen dekorieren.

REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT
Einfach

MATERIAL
Lungo-Tasse

NESPRESSO KAFFEE



Lungo Leggero

ZUTATEN

1 Kapsel **Lungo Leggero**
1 Kugel Schokoladeneis
Geschlagenes Obers
Schokoladenstückchen

AGUILA TASTE



Lungo



ICED FUDGY DREAM

Diese ausgewogene Komposition aus cremigem Karamelleis und samtigem Kaffee weckt nostalgische Erinnerungen an salzig-süße Karamellbonbons.

ZUBEREITUNG

1. In einem Shaker einen Lungo, kalte Milch und zwei Kugeln Karamelleis vermengen.
2. Kräftig schütteln, bis die Mixtur eine flüssige Konsistenz erreicht hat.
3. In ein Rezeptglas das Crushed Ice geben und darüber die kalte Mixtur gießen.
4. Mit etwas Milchschaum krönen.

REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT
Mittel

MATERIAL
1 Shaker
1 großes Rezeptglas (350 ml)
1 Strohhalm

NESPRESSO KAFFEE



Lungo Forte



Lungo Decaffeinato



Lungo Origin Guatemala

ZUTATEN

1 Kapsel **Lungo Forte**, **Lungo Decaffeinato** oder **Lungo Origin Guatemala**
2 Kugeln Karamelleis
100 ml kalte Milch
halbes Glas Crushed Ice
Kalter Milchschaum

AGUILA TASTE



Lungo



Kalte Milch



Kalter Milchschaum



HOT ICED VANILLA COFFEE

Eine Studie der Kontraste. Vanilleeis mit Schokoladenstückchen verschmilzt mit einem warmen doppelten **Espresso Caramel** zu einer runden Geschmackskomposition.

ZUBEREITUNG

1. In ein Rezeptglas etwas heißen Milchschaum gießen. Beiseite stellen.
2. In einer Cappuccino-Tasse zwei **Espresso Caramel** zubereiten und sofort die Kugel Eis einlegen.
3. Den Milchschaum aus dem Rezeptglas in die Cappuccino-Tasse gießen.
4. Mit Schokoladenstückchen verzieren.

REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT
Mittel

MATERIAL
1 Rezeptglas
1 Cappuccino-Tasse (gekühlt)

NESPRESSO KAFFEE



Espresso Caramel

ZUTATEN

2 Kapseln **Espresso Caramel**
1 Kugel Vanilleeis
3 EL heißen Milchschaum
1 TL Schokoladenstückchen

AGUILA TASTE



Espresso



Heißer Milchschaum



ICED VANILLA MACCHIATO

Genießen Sie den süßen Geschmack des Sommers: Mit den feinen Aromen von Vanille im Spiel mit Ahornsirup und eiskalter Milch.

ZUBEREITUNG

1. Die Eiswürfel in ein großes Rezeptglas geben und direkt darauf den **Espresso Vanilla** (40 ml) zubereiten.
2. Anschließend kalten Milchschaum zubereiten oder nur kalte Milch in das Glas geben.
3. Mit 1 Teelöffel Ahornsirup vollenden und verzieren.

REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT
Einfach

MATERIAL
1 großes Rezeptglas (350 ml)

NESPRESSO KAFFEE



Espresso Vanilla

ZUTATEN
3 Eiswürfel
1 Kapsel **Espresso Vanilla**
90 ml Kalte Milch oder Milchschaum
1 Teelöffel Ahornsirup

AGUILA TASTE



Espresso



Kalter Milchschaum



ICED MAPLE MACCHIATO

Ein Geschmack wie ein Herbstnachmittag in Neuengland. So offenbart sich dieser Espresso mit Noten von süßem Ahornsirup in einem cremigen Milchschaum.

ZUBEREITUNG

1. Gewünschte Menge Ahornsirup in ein großes Rezeptglas gießen.
2. Das gestoßene Eis zugeben.
3. Kalten Milchschaum in das Rezeptglas geben und anschließend mit einem Espresso vollenden.
4. Den Drink abschließend mit Krokant verzieren.

REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT
Einfach

MATERIAL
1 großes Rezeptglas (350 ml)

NESPRESSO KAFFEE



Espresso Forte



Espresso Decaffeinato

ZUTATEN

1 Kapsel **Espresso Forte** oder
Espresso Decaffeinato
2 cl Ahornsirup
halbes Glas Crushed Ice
Krokant
Kalter Milchschaum

AGUILA TASTE



Lattino



ICED DAZZLE BERRY MACCHIATO

Ein Spaziergang im Wald. Noten von Heidelbeeren und Haselnüssen vermählen sich mit Milch und Espresso zu einem einzigartigen Dessert.

ZUBEREITUNG

1. Die gewünschte Menge Heidelbeer- sowie Haselnuss Sirup in ein großes Rezeptglas gießen.
2. Das gestoßene Eis zugeben.
3. Kalten Milchschaum in das Rezeptglas geben und anschließend mit einem Espresso vollenden.

REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT
Einfach

MATERIAL
1 großes Rezeptglas (350 ml)

NESPRESSO KAFFEE



Ristretto



Espresso Decaffeinato

ZUTATEN

1 Kapsel **Ristretto** oder **Espresso Decaffeinato**
1 cl Heidelbeersirup
1 cl Haselnuss Sirup
halbes Glas Crushed Ice
Kalter Milchschaum

AGUILA TASTE



Lattino



ICED PASSION FRUIT MACCHIATO

Cremig milchige Passionsfrucht und Espresso verwöhnen den Gaumen in diesem intensiven tropischen Geschmackserlebnis.

ZUBEREITUNG

1. Die gewünschte Menge Passionsfruchtsirup in ein großes Rezeptglas gießen.
2. Das gestoßene Eis zugeben.
3. Kalten Milchschaum in das Rezeptglas geben und anschließend mit einem Espresso vollenden.

REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT
Einfach

MATERIAL
1 großes Rezeptglas (350 ml)

NESPRESSO KAFFEE



Ristretto



Espresso Decaffeinato

ZUTATEN

1 Kapsel **Ristretto** oder **Espresso Decaffeinato**
2 cl Passionsfruchtsirup
halbes Glas Crushed Ice
Kalter Milchschaum

AGUILA TASTE



Lattino



ICED CHOCOLATE MACCHIATO

Ein klassisches Duo, immer beliebt: Schokolade und Kaffee, vereint in einer herrlich einfachen Kreation.

ZUBEREITUNG

1. Die gewünschte Menge Schokoladensirup in ein großes Rezeptglas gießen.
2. Das gestoßene Eis zugeben.
3. Kalten Milchschaum in das Rezeptglas geben und anschließend mit einem Espresso vollenden.

REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT
Einfach

MATERIAL
1 großes Rezeptglas (350 ml)

NESPRESSO KAFFEE



Ristretto



Espresso Decaffeinato

ZUTATEN

1 Kapsel **Ristretto** oder **Espresso Decaffeinato**
2 cl Schokoladensirup
halbes Glas Crushed Ice
Kalter Milchschaum

AGUILA TASTE



Lattino



ICED RASPBERRY MACCHIATO

Genießen Sie den süßen Geschmack des Sommers: mit dem intensiven Aroma eines feinen Espresso im Spiel mit eiskalter Milch und fruchtiger Himbeere.

ZUBEREITUNG

1. Die gewünschte Menge Himbeersirup in ein großes Rezeptglas gießen.
2. Das gestoßene Eis zugeben.
3. Kalten Milchschaum in das Rezeptglas geben und anschließend mit einem Espresso vollenden.

REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT
Einfach

MATERIAL
1 großes Rezeptglas (350 ml)

NESPRESSO KAFFEE



Ristretto



Espresso Decaffeinato

ZUTATEN

1 Kapsel **Ristretto** oder **Espresso Decaffeinato**
2 cl Himbeersirup
halbes Glas Crushed Ice
Kalter Milchschaum

AGUILA TASTE



Lattino



ICED HAZELNUT MACCHIATO

Süß, nussig und vollmundig: die reichen Aromen von Haselnüssen und Espresso ergänzen sich perfekt in diesem stets beliebten Klassiker.

ZUBEREITUNG

1. Die gewünschte Menge Haselnusssirup in ein großes Rezeptglas gießen.
2. Das gestoßene Eis zugeben.
3. Kalten Milchschaum in das Rezeptglas geben und anschließend mit einem Espresso vollenden.

REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT
Einfach

MATERIAL
1 großes Rezeptglas (350 ml)

NESPRESSO KAFFEE



Ristretto



Espresso Decaffeinato

ZUTATEN

1 Kapsel **Ristretto** oder **Espresso Decaffeinato**
2 cl Haselnusssirup
halbes Glas Crushed Ice
Kalter Milchschaum

AGUILA TASTE



Lattino



CHOCO COOKIE MACCHIATO

Ein Traum aus eiskaltem Macchiato mit Noten von Schokoladenkeks: ein verführerischer Genuss, Schluck für Schluck.

ZUBEREITUNG

1. In einem Rezeptglas den Chocolate-Cookie-Sirup und die Schokoladencreme (oder Nutella) verrühren.
2. Direkt darauf heißen Milchschaum, heiße Milch und einen Lungo zubereiten.
3. Mit kleinen Keksstückchen oder einem Mini-Cookie dekorieren und gleich servieren.

REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT
Einfach

MATERIAL
1 großes Rezeptglas (350 ml)

NESPRESSO KAFFEE



Lungo Forte



Espresso Decaffeinato



Lungo Origin Guatemala

ZUTATEN

1 Kapsel **Lungo Forte**, **Espresso Decaffeinato** oder **Lungo Origin Guatemala**
1 cl Chocolate-Cookie-Sirup
1 cl Schokoladencreme (oder 1 TL Nutella)
1 Mini-Cookie
Heißer Milchschaum
Heiße Milch

AGUILA TASTE



Latte Macchiato



ALMOND COFFEE

Mandeltörtchen standen für dieses Kaffeedessert Pate: erlesener Lungo und heiße Milch, gekrönt von einer exquisiten Mandelobershaube – Verführung pur.

ZUBEREITUNG

1. In eine Lungo-Tasse 1 cl Mandelsirup und einen **Lungo Leggero** (oder **Lungo Decaffeinato**) gießen.
2. Heiße Milch direkt darauf zubereiten.
3. Mit einer Obershaube krönen.
4. Mit dem restlichen Mandelsirup und einigen gerösteten Mandelblättchen verzieren.

REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT
Einfach

MATERIAL
1 Lungo-Tasse

NESPRESSO KAFFEE



Lungo Leggero



Lungo Decaffeinato

ZUTATEN

1 Kapsel **Lungo Leggero** oder **Lungo Decaffeinato**
1 cl Mandelsirup
40 ml heiße Milch
Geschlagenes Obers
Geröstete Mandelblättchen

AGUILA TASTE



Lungo



Heiße Milch



REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT
Einfach

MATERIAL
1 großes Rezeptglas (350 ml)

NESPRESSO KAFFEE



Ristretto

ZUTATEN

1 Kapsel **Ristretto**
2 cl Feigensirup
Flüssiger Honig
Nüsse
Heißer Milchschaum
Heiße Milch

AGUILA TASTE



Latte Macchiato

FIG & HONEY LATTE MACCHIATO

Wandeln Sie durch einen mediterranen Garten mit diesem cremigen Traum aus Kaffee, süßen Feigen und Honig.

ZUBEREITUNG

1. Den Feigensirup in das Rezeptglas gießen.
2. Direkt darauf heißen Milchschaum, heiße Milch und einen **Ristretto** zubereiten.
3. Die Nüsse grob hacken.
4. Den Drink mit den gehackten Nüssen und etwas Honig verzieren.



SPEKULATIUS TREAT



Ideal im Winter!

Samtig und milchig, dabei würzig und kühn: Diese Hommage an Belgiens Lieblingsgebäck offenbart die charakteristischen Noten von süßem Zimt und Kardamom.

ZUBEREITUNG

1. Den Spekulatiussirup bzw. Spekulatiuscreme auf den Boden des Rezeptglases geben.
2. Direkt darauf heißen Milchschaum, heiße Milch und einen Lungo zubereiten.
3. Das Getränk mit einigen Spekulatiuskrümeln dekorieren.
4. Mit einem Strohhalm servieren.

REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT
Einfach

MATERIAL
1 großes Rezeptglas (350 ml)
1 Strohhalm

NESPRESSO KAFFEE



Lungo Leggero



Lungo Decaffeinato

ZUTATEN

1 Kapsel **Lungo Leggero** oder **Lungo Decaffeinato**
2 cl Spekulatiussirup (oder 1 TL Spekulatiuscreme)
1 Spekulatiuskeks
Heißer Milchschaum
Heiße Milch

AGUILA TASTE



Latte Macchiato



Heißer Milchschaum



Heiße Milch



GINGERBREAD COFFEE



Ideal im Winter!

In diesem cremigen Dessert verströmt ein würziger Lungo mit Noten von Lebkuchen und Ahornsirup den wohligen Duft von Winter.

ZUBEREITUNG

1. In einer Lungo-Tasse 10 ml heiße Milch zubereiten und den Lebkuchen darin auflösen.
2. Ahornsirup zugeben und gut umrühren.
3. Direkt darauf einen Lungo mit heißem Milchschaum zubereiten.
4. Abschließend verzieren Sie den Cocktail mit etwas Gingerbread-Sirup, indem Sie diesen oben auf den Cocktail geben.

REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT
Mittel

MATERIAL
1 Lungo-Tasse

NESPRESSO KAFFEE



Lungo Leggero



Lungo Decaffeinato

ZUTATEN

1 Kapsel **Lungo Leggero** oder **Lungo Decaffeinato**
10 ml oder 2 TL heiße Milch
Halber Lebkuchen, ohne Kruste
1 cl Ahornsirup
Gingerbread-Sirup
Heißen Milchschaum

AGUILA TASTE



Lungo



Heiße Milch



Heißer Milchschaum



REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT
Einfach

MATERIAL
1 großes Rezeptglas (350 ml)

NESPRESSO KAFFEE



Ristretto Origin India

ZUTATEN
2 Kapseln **Ristretto Origin India**
250 ml heiße Milch
2 cl Chai-Tee-Sirup
Zimtpuder

AGUILA TASTE



Ristretto



Heiße Milch

CHAI COFFEE

Der Geschmack von Indien offenbart sich in dieser exquisiten Komposition aus milchigem Chai-Tee mit einem vollmundigen Ristretto.

ZUBEREITUNG

1. Den Chai-Tee-Sirup in ein Rezeptglas gießen.
2. Heiße Milch direkt darauf zubereiten und umrühren.
3. Anschließend einen doppelten **Ristretto Origin India** zufügen.
4. Geben Sie abschließend zur Dekoration etwas Zimtpuder auf den Cocktail.



INDIAN SUMMER

Diese Kreation aus Amaretto, Schokolade und einem aromatischen Espresso wärmt Herz und Gaumen. Etwas Chili sorgt für den feurigen Kick.

ZUBEREITUNG

1. Heiße Milch zubereiten; diese in einem kleinen Topf mit dem Schokoladenpulver verrühren.
2. Den Amarettosirup in ein Rezeptglas gießen.
3. Die heiße Schokolade in das Glas gießen und mit dem Sirup verrühren.
4. Heißen Milchschaum direkt darauf zubereiten.
5. Zu dieser Milchzubereitung vorsichtig einen **Espresso Leggero** oder einen **Espresso Origin Brazil** gießen.
6. Mit etwas Chilipulver stäuben.

REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT
Mittel

MATERIAL
1 großes Rezeptglas (350 ml)
1 kleiner Topf

NESPRESSO KAFFEE



Espresso Leggero



Espresso Origin Brazil

ZUTATEN

1 Kapsel **Espresso Leggero** oder **Espresso Origin Brazil**
2 cl Amarettosirup
1 EL Schokoladenpulver
1 Prise Chilipulver
Heiße Milch
Heißer Milchschaum

AGUILA TASTE



Espresso



Heißer Milchschaum



Heiße Milch



MOJITO COFFEE

Genießen Sie die prickelnde Erfrischung eines aromatischen Kaffees mit frischer Minze und Limette.

ZUBEREITUNG

1. Einen **Espresso Leggero** oder **Espresso Origin Brazil**, zwei Eiswürfel und den Zucker in einen Shaker geben; kräftig schütteln.
2. In das Rezeptglas den Minzsirup, das Sodawasser und fünf EL gestoßenes Eis geben. Gut verrühren und den Strohhalm in das Eis stecken.
3. Den kalten Espresso über einen Löffelrücken vorsichtig in das Glas laufen lassen.
4. Mit Minzeblättern verzieren.

REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT

Schwierig

MATERIAL

1 großes Rezeptglas (350 ml)
1 Shaker
1 Strohhalm

NESPRESSO KAFFEE



Espresso Leggero



Espresso Origin Brazil

ZUTATEN

1 Kapsel **Espresso Leggero** oder **Espresso Origin Brazil**
2 cl Minzsirup
7 Minzeblätter
6 g Rohrzucker
10 cl Sodawasser
5 EL gestoßenes Eis
2 Eiswürfel

AGUILA TASTE



Espresso



NESPRESSO BEACH

Dieser sündige Mix aus Pfirsich, Ananas und Cranberry mit einem Hauch von Vanille und einem Schuss Espresso weckt Erinnerungen an Sonnenuntergänge am Strand.

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten, bis auf den Kaffee in den Shaker geben, kräftig schütteln.
2. Mixtur in das Rezeptglas gießen.
3. Die 2 **Espresso Vanilla** Kaffee über einen Löffelrücken in das Glas laufen lassen.
4. Als Dekoration eine Scheibe Ananas auf den Glasrand setzen.

REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT
Schwierig

MATERIAL
1 großes Rezeptglas (350 ml)
1 Shaker

NESPRESSO KAFFEE



Espresso Vanilla

ZUTATEN

2 Kapseln **Espresso Vanilla**
8 cl Pfirsichnektar
6 cl Ananassaft
4 cl Cranberry-Saft
6 Eiswürfel
1 Scheibe Ananas

AGUILA TASTE



Espresso



MAI TAI COFFEE

In Tahiti bedeutet „Mai Tai“ so viel wie „nicht von dieser Welt“ – und genau so schmeckt dieser fruchtige Cocktail, in dem sich Orange, Limone und Mandel mit Espresso ein überirdisches Stelldichein geben.

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten, bis auf den Kaffee und die Eiswürfel in den Shaker geben.
2. Ca. 1-2 Minuten lang kräftig schütteln.
3. Die Mixtur in ein Rezeptglas (mit den Eiswürfeln) gießen.
4. Darauf vorsichtig einen **Espresso Forte** zugeben.
5. Mit einer Scheibe Ananas und einer Kirsche als Dekoration servieren.

REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT

Schwierig

MATERIAL

1 großes Rezeptglas (350 ml)
1 Shaker

NESPRESSO KAFFEE



Espresso Forte

ZUTATEN

1 Kapsel **Espresso Forte**
3 cl Orangensaft
1 cl Limettensaft
1 cl Mandelsirup
1 cl Rohrzuckersirup
1 Scheibe Ananas
1 Kirsche
Eiswürfel

AGUILA TASTE



Espresso



STRAWBERRY GRANITA

Ein Favorit aus der Kindheit wird mit eisgekühlten Beeren und einem edlen, vollmundigen Espresso zu einer neuen Gourmetkreation erhoben.

ZUBEREITUNG

1. Einen **Espresso Vanilla** zubereiten.
2. Den Espresso mit gestoßenem Eis, Erdbeeren und Rohrzucker in einen Mixer gießen.
3. Die Zutaten mixen, bis die Konsistenz von Granita (feinkörniges Eis, wie ein Sorbet) erreicht ist.
4. Alles in ein Rezeptglas gießen und mit einem Strohhalm, ein paar roten Früchten und einem Blatt Minze dekorieren.

REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT
Mittel

MATERIAL
1 Mixer
1 großes Rezeptglas (350 ml)
1 Strohhalm

NESPRESSO KAFFEE



Espresso Vanilla

ZUTATEN

1 Kapsel **Espresso Vanilla**
15 frische Erdbeeren
20 ml gestoßenes Eis
10 g Rohrzucker
Rote Früchte (je nach Saison)
als Dekoration, 1 Blatt Minze

AGUILA TASTE



Espresso



LADY D'ARBANVILLE

Inspiriert durch den gleichnamigen Song von Cat Stevens besticht diese Cocktail-Kreation durch seine optische und geschmackliche Eleganz.

ZUBEREITUNG

1. Das Eis ins Glas geben.
2. Den Vodka sowie den Lycheesaft hinzufügen und den Angostura obenauf geben.
3. Den Espresso darüber schichten und die Kreation mit dem Milchschaum krönen.
4. Mit 2 Strohhalmern servieren. Eventuell mit einer Scheibe Karambol-Frucht dekorieren.

REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT
Mittel

MATERIAL
1 großes Martini-Glas

NESPRESSO KAFFEE



Espresso Forte



Espresso Leggero

ZUTATEN

1 Kapsel **Espresso Forte** oder
Espresso Leggero
1,5 cl Vodka
4 cl Lycheesaft
2 Spritzer Angostura
Karambol-Frucht
Crushed Ice
kalter Milchschaum

AGUILA TASTE



Espresso



Kalter Milchschaum



MOUNTAIN HIGH

Genießen Sie den Traum aus Schokolade, Vodka und einem intensiven Espresso.

ZUBEREITUNG

1. Den Vodka und die Sirupe ins Glas geben.
2. Die Schokosauce ca. 2 cm unter dem Glasrand auftragen und mit geschäumter Milch aufgießen.
3. Anschließend einen **Espresso Forte** oder einen **Espresso Leggero** vorsichtig hinzufügen.
4. Mit einem Latte-Löffel servieren.

REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT
Mittel

MATERIAL
1 Campari-Soda-Glas
Latte-Löffel

NESPRESSO KAFFEE



Espresso Forte



Espresso Leggero

ZUTATEN

1 Kapsel **Espresso Forte** oder
Espresso Leggero
1,5 cl Vodka
1 cl Maroni-Sirup
1 cl weißer Schokosirup
Schokosauce
Heißer Milchschaum

AGUILA TASTE



Espresso



Heißer Milchschaum



MOJITO ROYAL

Der kubanische Klassiker neu interpretiert. Eine wahrhaft royale Verführung.

ZUBEREITUNG

1. 1/2 Limette und Zucker ins Glas geben und vorsichtig - aber mit etwas Druck – zerdrücken.
2. Anschließend die Minze dazu geben und leicht andrücken (Minzeblätter sollen noch ganz bleiben).
3. Das Glas mit Crushed Ice auffüllen und die restlichen Zutaten außer Champagner begeben und gut umrühren, damit sich die Minze und die Limetten im Glas verteilen.
4. Zum Schluss noch etwas Crushed Ice auf den Cocktail geben, mit ca. 8 Kaffeebohnen und einem schönen Minzezweig versehen und mit dem Champagner auffüllen.

REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT
Schwierig

MATERIAL
Longdrink-Glas
Mörser

NESPRESSO KAFFEE



Ristretto Origin India



Ristretto

ZUTATEN

1 Kapsel **Ristretto Origin India** oder **Ristretto**
 Champagner
 2 cl brauner Rum
 2 cl weißer Rum
 2 cl Kahlua
 1/2 Limette
 6-8 Minzeblätter
 1 EL weißer Rohrzucker
 Crushed Ice

AGUILA TASTE



Ristretto



SPARKLING PEACH

Lassen Sie sich von dieser raffinierten Komposition aus Champagner, Pfirsich und einem intensiven Ristretto verführen.

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten außer Champagner auf Würfeis shaken, anschließend in eine gekühlte Champagnerschale auf frisches Würfeis abseihen.
2. Zum Schluss mit Champagner auffüllen.
3. Mit einem Spieß aus Pfirsichwürfeln und Physalis garnieren.

REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT
Mittel

MATERIAL
Champagnerschale

NESPRESSO KAFFEE



Ristretto Origin India



Ristretto

ZUTATEN

1 Kapsel **Ristretto Origin India** oder **Ristretto**
 Champagner
 2 cl Pfirsichlikör
 1 cl frischer Limettensaft
 4 cl Pfirsichmark von weißen Pfirsichen
 Würfeis

AGUILA TASTE



Ristretto



NESPRESSO ELDERFLOWER

Der Klassiker Hugo neu aufgelegt. Ein erfrischendes Erlebnis für heiße Sommertage.

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten außer Prosecco auf Würfeis shaken, anschließend in ein gekühltes Champagnerglas oder Sektklas auf frisches Würfeis abseihen.
2. Zum Schluss mit Prosecco auffüllen.
3. Mit Holunderblüten und Physalis garnieren.

REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT
Mittel

MATERIAL
Sekt-Glas
oder Champagner-Glas
oder Longdrink-Glas

NESPRESSO KAFFEE



Ristretto Origin India



Ristretto

ZUTATEN

1 Kapsel **Ristretto Origin India** oder
Ristretto
Prosecco
2 cl Holunderblütensirup
1 cl frischer Limettensaft
Würfeis

AGUILA TASTE



Ristretto



CHERRY BANANA KICK

Genießen Sie das raffinierte Spiel der Aromen in dieser verführerischen Kombination aus Kirsche und Banane verfeinert mit Prosecco und einem Ristretto.

ZUBEREITUNG

1. Bananensaft auf Würfeleis gut shaken und in ein gekühltes Longdrinkglas mit Würfeleis abseihen.
2. Anschließend Kirschsirup in der Mitte des Glases einfüllen.
3. Den Ristretto vorsichtig auf den Bananensaft floaten und zum Schluss den Prosecco mit einem Löffel vorsichtig beimengen.
4. Mit einer Kirsche garnieren.

REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT
Mittel

MATERIAL
Longdrink-Glas

NESPRESSO KAFFEE



Ristretto Origin India



Ristretto

ZUTATEN

1 Kapsel **Ristretto Origin India** oder **Ristretto**
Prosecco
8 cl Bananensaft
2 cl Kirschsirup
Würfeleis

AGUILA TASTE



Ristretto



NESPRESSO BANANA

Genießen Sie die Verbindung aus Kaffee, Banane und dem Mix aus Baileys und Vodka, welche einen einzigartigen Drink für jeden Anlass ergibt.

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten auf Würfeleis shaken.
2. Für die Garnitur ein Stück einer Banane in geriebenen Haselnüssen wälzen und mit zwei Heidelbeeren auf einen Spieß geben.

REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT
Mittel

MATERIAL
Colada-Glas
oder Longdrink-Glas

NESPRESSO KAFFEE



Espresso Forte



Espresso Leggero

ZUTATEN

1 Kapsel **Espresso Forte** oder
Espresso Leggero
2 cl Vodka
4 cl Bananenmark
2 cl Baileys
2 cl Sirup von gerösteten Haselnüssen
Würfeleis

AGUILA TASTE



Espresso



NESPRESSO VOLCANO

Eine farbenfrohe Kombination fürs Auge und ein Genuss für die Sinne. Bestehend aus verschiedenen Likören und Spirituosen sowie dem einzigartigen Geschmack eines **Nespresso Ristretto**.

ZUBEREITUNG

1. Das Glas mit Würfeis auffüllen. Vodka, Beerenlikör, Holunderblütenlikör und Limettensaft ins Glas geben.
2. Anschließend das Glas wieder mit Würfeis auffüllen und Ingwer Limonade vorsichtig begeben.
3. Zum Abschluss ca. 0,1 l **Nespresso Ristretto** vorsichtig floaten.
4. Mit einem Spieß mit Physalis, Brombeeren und Heidelbeeren garnieren.

REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT
Mittel

MATERIAL
Longdrink-Glas

NESPRESSO KAFFEE



Ristretto Origin India



Ristretto

ZUTATEN

1 Kapsel **Ristretto Origin India** oder **Ristretto**
2 cl Vodka
1,5 cl Holunderblütenlikör
1,5 cl Beerenlikör
1,5 cl frischer Limettensaft
Ingwer Limonade
Würfeis

AGUILA TASTE



Ristretto



ICED CHOCOLATE COFFEE

Die köstliche Kombination aus **Ristretto Intenso** und Schokolade lädt zum Genießen ein und bietet ein intensives Geschmackserlebnis. Ein großer Klassiker neu aufgelegt und bereit Sie zu überraschen.

ZUBEREITUNG

1. Gießen Sie zwei Kapseln **Ristretto Intenso** in einen Shaker. Fügen Sie den Macaronsirup und zwei Kugeln Schokoladeneis hinzu. Gut schütteln.
2. In ein großes Rezeptglas 1 Esslöffel Crushed Ice und den Mix aus dem Shaker gießen.
3. Füllen Sie das Glas mit kaltem Milchschaum auf.

REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT
Mittel

MATERIAL
1 großes Rezeptglas (350 ml)
1 Shaker

NESPRESSO KAFFEE



Ristretto Intenso

ZUTATEN

2 Kapseln **Ristretto Intenso**
2 cl Macaronsirup
2 Kugeln Schokoladeneis
1 EL Crushed Ice
Kalter Milchschaum

AGUILA TASTE



Ristretto



Kalter Milchschaum



SPEKULATIUS ESPRESSO MACCHIATO



Ideal im Winter!

Dieser milde, lecker verfeinerte Spekulatius Espresso Macchiato wird Ihren Gaumen und Ihre Sinne verzaubern.

ZUBEREITUNG

1. Geben Sie einen Teelöffel Spekulatius Creme und den Spekulatiussirup in eine Lungo-Tasse. Gut umrühren.
2. Bereiten Sie einen Espresso Macchiato mit einer Kapsel **Ristretto Intenso** in derselben Tasse zu.
3. Dekorieren Sie den Milchschaum mit den Bröseln eines Spekulatiuskeks.

REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT
Einfach

MATERIAL
1 Lungo-Tasse

NESPRESSO KAFFEE



Ristretto Intenso

ZUTATEN

1 Kapsel **Ristretto Intenso**
2 cl Spekulatiussirup
1 TL Spekulatius Creme
1 Spekulatiuskeks

AGUILA TASTE



Espresso Macchiato



ISLAND CAPPUCINO

Der neue Kaffee **Espresso Vanilla** ist nicht nur als Espresso, Cappuccino oder Latte Macchiato zu genießen - probieren Sie auch kreative Kaffee-Kreationen wie den ISLAND CAPPUCINO.

ZUBEREITUNG

1. Falernum Sirup in die Cappuccino-Tasse geben.
2. Mit der Aguila oder einem Milchschaumer Milchschaum zubereiten und diesen direkt auf den Sirup in der Tasse geben.
3. Anschließend 1 **Espresso Vanilla** (40 ml) zubereiten und direkt über den Schaum fließen lassen.
4. Abschließend verzieren Sie den Cocktail mit Rosinen, indem Sie diese direkt oben auf den Cocktail geben.

REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT
Einfach

MATERIAL
1 Cappuccino-Tasse
Aguila / Milchschaumer

NESPRESSO KAFFEE



Espresso Vanilla

ZUTATEN
1cl Falernum Sirup
1 Kapsel **Espresso Vanilla**
Milch
Rosinen (Dekoration)

AGUILA TASTE



Cappuccino



CARAMEL FLOATING ISLAND COFFEE

Der neue Kaffee **Espresso Caramel** ist nicht nur als Espresso, Cappuccino oder Latte Macchiato zu genießen - probieren Sie auch kreative Kaffee-Kreationen wie den CAMEL FLOATING ISLAND COFFEE.

ZUBEREITUNG

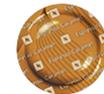
1. Die Vanillesoße in die Cappuccino-Tasse geben und direkt darauf den **Espresso Caramel** (40 cl) zubereiten. Der Kaffee kann wahlweise heiß oder kalt mit Eis verwendet werden.
2. Anschließend Milchschaum zubereiten und in die Tasse geben.
3. Zum Vollenden mit Karamellsirup dekorieren.

REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT
Einfach

MATERIAL
1 Cappuccino-Tasse
Aguila / Milchschaumer

NESPRESSO KAFFEE



Espresso Caramel

ZUTATEN

1 Kapsel **Espresso Caramel**
4 cl Milch
1 Esslöffel Vanillesoße
0,5 cl Karamellsirup
(Dekoration)

AGUILA TASTE



Espresso



Heißer Milchschaum



Heiße Milch



ICED CARAMEL & COCONUT MACCHIATO

Genießen Sie die Verbindung aus Kaffee, Karamell und Kokosnuss welches einen erfrischenden Drink für jeden Anlass ergibt.

ZUBEREITUNG

1. In einem Shaker den **Espresso Caramel** (40 ml), kalte Milch und die Kokosnussmilch vermengen und shaken.
2. In ein Glas die Eiswürfel geben und darüber die kalte Mixtur gießen.
3. Mit einer Prise Zimt und Kokosnus raspeln dekorieren.

REZEPTDETAILS

SCHWIERIGKEIT
Einfach

MATERIAL
1 großes Rezeptglas (350 ml)

NESPRESSO KAFFEE



Espresso Caramel

ZUTATEN
3 Eiswürfel
1 Kapsel **Espresso Caramel**
60 ml Kokosnussmilch
60 ml Kalte Milch
Prise Zimt
Kokosnus raspeln

AGUILA TASTE



Espresso



Kalter Milchschaum