



Flat White Orange

ZUTATEN

- 1 grüne Kardamomkapsel
- 1 Kapsel Espresso Dark Choc & Orange
- 1 TL Orangensirup
- 100-120 ml Milch
- Für die Deko: abgeriebene Orangenschale

ZUBEREITUNG

1. Zerstoßen Sie die Kardamomkapsel und geben Sie diese in ein Kaffeeglas.
2. Brühen Sie 1 Kapsel Espresso Dark Choc & Orange darüber und verrühren Sie den Espresso mit dem Kardamom.
3. Fügen Sie den Orangensirup hinzu.
4. Schäumen Sie die Milch leicht auf oder erwärmen Sie diese mit Hilfe Ihres Cafissimo Milchaufschäumers.
5. Geben Sie die leicht aufgeschäumte Milch über den Kaffee in das Glas und verzieren Sie diese mit der Orangenschale.





Turkish Orange Coffee



ZUTATEN

- 1 Kapsel Espresso Dark Choc & Orange
- 1 TL Orangenlikör
- ½-1 TL brauner Zucker
- 2-3 TL halbfest geschlagene Sahne
- Für die Deko: Kakaopulver

ZUBEREITUNG

1. Brühen Sie 1 Kapsel Espresso Dark Choc & Orange in eine Espressotasse.
2. Fügen Sie den Orangenlikör und den Zucker hinzu und verrühren Sie alles miteinander.
3. Geben Sie die Sahne vorsichtig über den Espresso in die Tasse und dekorieren Sie diese mit etwas Kakaopulver.

TIPP:
Funktioniert auch ohne Alkohol, mit 1 TL Orangensirup statt Likör.





Eierlikör-Orangen Cappuccino

ZUTATEN

- 1 Kapsel Espresso Dark Choc & Orange
- 2 cl Eierlikör
- 100-120 ml Milch
- Für die Deko: Schokoraspel

ZUBEREITUNG

1. Brühen Sie 1 Kapsel Espresso Dark Choc & Orange in ein Kaffeeglas.
2. Geben Sie den Eierlikör dazu.
3. Schäumen Sie die Milch mit Hilfe der Milchaufschäumfunktion Ihrer Cafissimo Maschine oder Ihres Milchaufschäumers auf.
4. Gießen Sie die aufgeschäumte Milch über den Espresso in das Glas und dekorieren Sie den Cappuccino nach Belieben mit Schokoraspeln.

mit Alkohol





Orange Macchiato

ZUTATEN

- 200 ml Milch
- 1 Kapsel Dark Choc & Orange

ZUBEREITUNG

1. Schäumen Sie die Milch mit Hilfe der Milchaufschäumfunktion Ihrer Cafissimo Maschine oder Ihres Milchaufschäumers auf.
2. Geben Sie die aufgeschäumte Milch in ein Latte Macchiato Glas.
3. Brühen Sie 1 Kapsel Espresso Dark Choc & Orange darauf.



TIPP:

Schmeckt auch
mit dem Espresso
Cinnamon &
Winter Spices.





Würziger Haselnuss Cappuccino

ZUTATEN

- 1 Kapsel Espresso Cinnamon & Winter Spices
- 1-2 TL Haselnusscreme
- 1 Prise gemahlener Kardamom
- 1 Prise gemahlener Ingwer
- 100 -120 ml Milch
- Für die Deko: gehackte Haselnüsse oder Haselnusscreme

ZUBEREITUNG

1. Brühen Sie 1 Kapsel Espresso Cinnamon & Winter Spices in ein Kaffeeglas.
2. Geben Sie die Haselnusscreme, den Kardamom und den Ingwer hinzu und verrühren Sie alles miteinander.
3. Schäumen Sie die Milch mit Hilfe der Milchaufschäumfunktion Ihrer Cafissimo Maschine oder Ihres Milchaufschäumers auf.
4. Gießen Sie die aufgeschäumte Milch über den Espresso in das Glas.
5. Fügen Sie anschließend gehackte Haselnüsse oder etwas Haselnusscreme als Dekoration hinzu.





Winter Spices Cappuccino

ZUTATEN

- 1 Kapsel Espresso Cinnamon & Winter Spices
- 100-120 ml Milch

ZUBEREITUNG

1. Brühen Sie 1 Kapsel Espresso Cinnamon & Winter Spices in ein Kaffeeglas.
2. Schäumen Sie die Milch mit Hilfe der Milchaufschäumfunktion Ihrer Cafissimo Maschine oder Ihres Milchaufschäumers auf.
3. Geben Sie die aufgeschäumte Milch über den Espresso in das Glas.



TIPP:

Schmeckt auch
mit dem Espresso
Dark Choc
& Orange.



Maple Winter Coffee

ZUTATEN

- 1 Kapsel Espresso Cinnamon & Winter Spices
- 1 Prise Zimt
- 100-120 ml Milch
- 2-3 TL Ahornsirup

ZUBEREITUNG

1. Brühen Sie 1 Kapsel Espresso Cinnamon & Winter Spices in ein Kaffeeglas.
2. Fügen Sie 1-2 TL Ahornsirup und den Zimt hinzu.
3. Schäumen Sie die Milch mit Hilfe der Milchaufschäumfunktion Ihrer Cafissimo Maschine oder Ihres Milchaufschäumers auf.
4. Geben Sie die aufgeschäumte Milch über den Espresso in das Glas.
5. Dekorieren Sie mit dem restlichen Ahornsirup.





Lebkuchen Latte

ZUTATEN

- 1-2 kleine Lebkuchen
- 1 Kapsel Espresso Cinnamon & Winter Spices
- 200 ml Milch
- Bei Bedarf: Sahne

ZUBEREITUNG

1. Zerkrümeln Sie den Lebkuchen und halten Sie ein paar Krümel für die Deko zurück. Geben Sie den Rest in ein Latte Macchiato Glas.
2. Brühen Sie 1 Kapsel Espresso Cinnamon & Winter Spices darauf und verrühren Sie ihn gut mit dem Lebkuchen.
3. Schäumen Sie die Milch mit Hilfe der Milchaufschäumfunktion Ihrer Cafissimo Maschine oder Ihres Milchaufschäumers auf.
4. Geben Sie die aufgeschäumte Milch über den Espresso in das Glas.
5. Servieren Sie den Latte bei Bedarf mit Sahne und dekorieren Sie ihn mit den restlichen Lebkuchenkrümeln.

