



Apricot-Mint Coffee on Ice

ZUTATEN

- ½-1 TL Aprikosen- oder Pfirsichsirup
- 80-100 ml Aprikosennektar
- 4-5 frische Minzblätter
- 2-3 Eiswürfel
- 1 Kapsel Espresso Apricot

ZUBEREITUNG

1. Geben Sie den Sirup in ein Cocktail- oder Kaffeeglas.
2. Füllen Sie den Aprikosennektar mit den Minzblättern und 2 Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie einige Sekunden lang.
3. Geben Sie die Mischung zum Sirup in das Kaffeeglas.
4. Brühen Sie 1 Kapsel Espresso Apricot in ein separates Gefäß und kühlen Sie diesen anschließend mit etwas Eis.
5. Gießen Sie den abgekühlten Espresso vorsichtig zur Nektarmischung in das Glas und garnieren Sie mit frischer Minze.





Aprikosen-Honig Cappuccino

ZUTATEN

- 2 Kapseln Espresso Apricot
- ½-1 TL Honig
- 1 TL Aprikosenlikör
- Optional: ½ TL Aprikosen- oder Pfirsichsirup
- 80-100 ml Milch
- Für die Deko: weiße Schokoraseln

ZUBEREITUNG

1. Brühen Sie 2 Kapseln Espresso Apricot in ein Kaffeeglas.
2. Fügen Sie den Honig, Aprikosenlikör und bei Bedarf den Sirup 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 und dekorieren Sie nach Belieben mit Schokoraseln.



TIPP:
Schmeckt auch
ohne Alkohol





Café au Lait Pistachio

ZUTATEN

- 1 Kapsel Espresso Pistachio
- 2-3 TL Rum
- 1-2 TL brauner Zucker
- 100-120 ml Milch
- Für die Deko: dunkle Schokoraspeln oder brauner Zucker

ZUBEREITUNG

1. Brühen Sie 1 Kapsel Espresso Pistachio in ein Kaffeeglas.
2. Fügen Sie den Rum und den braunen Zucker 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 und dekorieren Sie nach Belieben mit Schokoraspeln oder braunem Zucker.



TIPP:
Schmeckt auch
mit dem Espresso
Apricot





Pistazien Espresso Macchiato

ZUTATEN

- 1 TL süße Kondensmilch
- ½ TL Macadamiasirup
- 1 Kapsel Espresso Pistachio
- 50 ml Milch
- Für die Deko: gehackte Pistazien

ZUBEREITUNG

1. Geben Sie die Kondensmilch und optional einige gehackte Pistazien in ein Essrogglas.
2. Fügen Sie den Macadamiasirup hinzu.
3. Brühen Sie 1 Kapsel Espresso Pistachio in das Glas.
4. Schäumen Sie die Milch mit Hilfe der Milchaufschäumfunktion Ihrer Cafissimo Maschine oder Ihres Milchaufschäumers auf.
5. Garnieren Sie den Espresso mit einer Milchschaumhaube und dekorieren Sie nach Belieben mit gehackten Pistazien.

