

Heiße

KREATIONEN

Liebes Community Mitglied,

natürlich werden Kaffee, Cappuccino & Co. niemals langweilig. Trotzdem peppe ich meine Spezialitäten ab und an gerne ein wenig auf. Egal ob mit verschiedenen Sirupen für den einzigartigen Geschmack oder mit Schuss - es gibt so viele Möglichkeiten. Ich freue mich, über deine Inspirationen!

Deine Iudre



*Erhalte dein
Badge Kaffee-Gourmet*

Lade deine Kaffeekeation hoch und
sammle mindestens 15 Likes

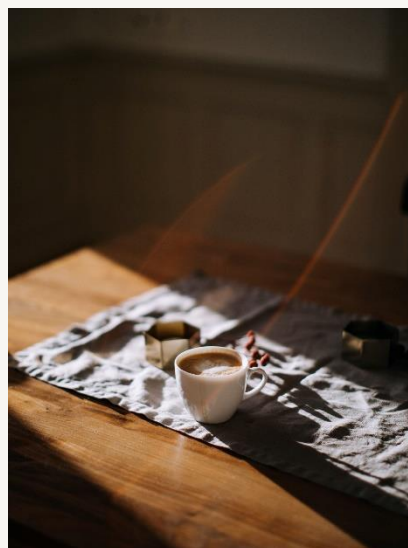


Mit etwas Glück kommst du ins
Community Rezeptbuch



UNSERE LIEBLINGSREZEPTE AUF EINEN BLICK

Heißer Eierlikör Butterscotch	4
Schoko Karamell Butterscotch	5
Summer Dream Kaffee küsst Kakao	6
Sahne Muh Chai Coffee	7
Rose Chai Latte	8
Rüdesheimer Kaffee	9
Heißer Diplomat	10
Chapla (Chai, Apfel und Latte)	11
Dark Orange Latte	12
Schoko Zimt Milch Kaffee	13
Weihnachts-Latte Macchiato	14



Heißer Eierlikör Buttersoffee



Zutatenliste

- 20 ml Eierlikör
- 50 ml Milch
- Cafissimo Buttersoffeees.
- Kakaopulver

Und so wird's gemacht:

Eierlikör ins Glas geben. Milch erwärmen und aufschäumen.

Dann Milch zum Likör geben. Darauf den Espresso zubereiten und mit Milchschaum versehen.

Anschließend Kakaopulver draufgeben.

VON PETRA K.



Schoko Karamell Buttersoffee

VON PETRA K.



Zutatenliste

- Buttersoffeekapsel
- 1 St. Karamellschokolade
- Zucker/Süßstoff
- 70 ml Milch
- Karamellsauce
- Karamellstücke
- Kakaopulver

Und so wird's gemacht:

Espresso zubereiten, Schokolade und Süßungsmittel darin lösen.

Milch aufschäumen und draufgeben.

Dann mit Karamellsauce, Kakaopulver und Karamellstücken garnieren.

Summer Dream Kaffee küsst Kakao



Zutatenliste

- Café Cassimo
- 100 Milch +Milchschaum
- 1 TL Kakao Pulver

Und so wird's gemacht:

Kaffee normal zubereiten in ein Glas.

Mit dem.Milchaufschäumer Milch schäumen.

1 TL Kakao in den Kaffee rühren und dann die Milch zugeben.

Zum Schluss zwei EL Milchschaum oben aufsetzen und mit Kakaopulver bestreuen.

Sahne Muh Chai Coffee



VON CELINA H.

Zutatenliste

- 100 ml Sahne
- 200 ml Milch
- 75 g Sahne Muh-Muhs
- 5 - 6 Kardamomkapseln
- 4 Gewürznelken
- 2 Stangen Zimt
- 500 ml Espresso Butterscotch
- 1 Stück Ingwer (ca. 5 cm)

Für 4 Gläser à 250 ml.

Und so wird's gemacht:

Die Sahne und die Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Anschließend die Sahne Muh-Muhs hacken und unter Rühren in der Sahne schmelzen.

Kardamomkapseln und Gewürznelken grob mörsern und die Zimtstangen grob in Stücke hacken.

Die Gewürze in eine vorgewärmte Kanne geben, mit 500 ml frisch gebrühtem Espresso Butterscotch aufgießen und kurz ziehen lassen.

Inzwischen 1 kleines Stück Ingwer schälen und fein reiben. Fruchtfleisch ausdrücken und den Saft in den Kaffee tropfen lassen.

Sahnemischung aufschäumen, auf 4 vorgewärmte Gläser à ca. 250 ml verteilen und den Gewürz-Kaffee angießen. Wer mag, kann noch den Kaffee mit Sahne und Karamellsirup verzieren und/oder eine Kugel Eis hineingeben.



Rose Chai Latte



VON TATJANA U.

Zutatenliste

Selbstgemachter Sirup:

- Fingernagelgrosses Stück Ingwer
- 1/2 Vanilleschote
- 5 Kardamomkapseln
- 5 Nelken
- 1 Stange Zimt
- 1/2 TL Muskat
- 500 ml Wasser
- 5 Beutel schwarzer Tee
- 70 g brauner Zucker
- 30 g Honig

Außerdem:

- 1 Kapsel Espresso
- 200 ml Milch
- Essbare getrocknete Rosenblätter

Und so wird's gemacht:

Ingwer schälen. Vanilleschote auskratzen. Kardamomkapseln leicht zerstoßen.

Nun alle Zutaten in 500 ml Wasser geben und köcheln lassen. Dann Teebeutel hinzugeben und 5 Minuten ziehen lassen.

Zucker und Honig hinzugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Durch ein mit Papier-Filtertüten ausgelegtes Sieb filtern und heiß in eine sterilisierte le Flasche füllen.

Eine Espresso Kapsel aufbrühen. Milch aufschäumen und über den Espresso in das Glas geben.

Ein wenig von dem selbstgemachten Sirup hinzufügen und mit essbaren Rosen garnieren.

Im Sommer kann man den Rose Chai Latte auch kalt mit Eiswürfeln genießen und so einen Iced Rose Chai Latte zaubern.



Rüdesheimer Kaffee



Zutatenliste

- 3 St Würfelzucker
- 7 cl Asbach Uralt oder ein anderer Weinbrand
- 1 Tasse starker Kaffee
- 3 EL geschlagene Sahne und geriebene Schokolade

Und so wird's gemacht:

Kaffee vorbereiten.

Den erwärmten Asbach Uralt über den Würfelzucker gießen, mit einem langen Streichholz anzünden und unterrühren. Ca. 1 Min. brennen lassen, bis sich der Zucker im Asbach auflöst.

Nun den heißen Kaffee dazugeben und mit der Schlagsahne und den Schokoladenraspeln verzieren!

VON ELLA K.



Heißer Diplomat



Zutatenliste

- 1 Espresso
- 2 cl Eierlikör
- 4 EL aufgeschäumte Milch (alternativ: halbfest geschlagene Sahne)
- Zum Dekorieren: Kakaopulver (alternativ: Zimt, Kardamom oder andere Lieblingsgewrze)

Und so wird's gemacht:

Den Eierlikör erhitzen (er sollte nicht kochen), in ein vorgewärmtes Glas gießen und den Espresso vorsichtig obendrauf geben, am besten über einen Lffelrcken fließen lassen, danach den Milchschaum auf die gleiche Weise hinzufügen. Am Schluss nach Belieben dekorieren.

Ihr könnt das Mischungsverhältnis nach eurem Geschmack ändern, zum Beispiel mehr Eierlikör verwenden (dann wird's süßer und hochprozentiger) oder noch einen großen Schuss heiße Milch dazugeben.

VON BRITTA B.



Chapla (Chai, Apfel und Latte)



VON CORNELIA B.

Zutatenliste

- 1 Beutel Schwarztee (wem der zu bitter ist, nimmt weißen Tee oder Apfeltee)
- heißes Wasser (ca. 100 ml)
- 1 Espresso (25 ml)
- ca. 1/3 Glas Apfelsaft (100 ml)
- 1 TL Honig
- 1/4 bis 1/2 TL Chai-Gewürzmischung (je eine Prise gemahlener Muskat, Kardamom, Ingwer, Koriander, Gewürznelke und zwei Prisen Zimt)
- 100 ml Milch

Und so wird's gemacht:

Zuerst den Beutel Schwarztee in eine Tasse geben, mit kochendem Wasser bis zu einem Drittel der Tasse aufgießen. Etwas ziehen lassen (richtet sich nach den Angaben auf der Teepackung). Beutel herausnehmen und den Honig einrühren. Dann mit einem Espresso übergießen. Das Gewürz einrühren und zum Schluss mit dem Apfelsaft aufgießen.

Milch aufschäumen und dazugießen. Milchschaum mit Zimt oder Zimtzucker bestäuben.

Es kann sein, dass diese Mischung für manche zu herb ist, denn man schmeckt den Schwarztee raus. Dann sollte man auf milde Teesorten setzen wie z.B. einem Apfeltee.

Dark Orange Latte



VON SILKE M.

Zutatenliste

- 2 Kapseln Cafissimo Dark Schoko Orange
- 150 ml 1,5% Milch
- 10 ml Monin Mandarinen Sirup
- 1 TL Orangen Zucker
- Schoko Sirup Topping

Und so wird's gemacht:

In einen Milchaufschäumer Mandarinen Sirup, Orangen Zucker und Milch hineingeben und anstellen.

Einen doppelten Espresso kochen.

Aufgeschäumte Milch in ein großes Glas geben und den Espresso langsam ins Glas laufen lassen. Zum Schluss mit Schoko Sirup dekorieren. Dazu passen ein Stück Schokolade und eine Mandarine.

Schoko Zimt Milch Kaffee

VON PETRA K.



Zutatenliste

- 150 ml Filterkaffee
- 50 ml Milch
- 2 Messerspitzen Zimt
- 1 TL Tchibo Trinkschokolade

Und so wird's gemacht:

Heißen Filterkaffee in ein(e) Glas/Tasse geben, Schokolade darin lösen, 1 Msp. Zimt unterrühren. Milch heiß aufschäumen und dazugeben. Etwas Zimt daraufsieben.

Weihnachts-Latte Macchiato

VON SILKE M.



Zutatenliste

- 1 großes Glas
- 130 ml 1,5% Milch
- 1/2 TL Weihnachts-Kaffeegewürz
- 15 ml Mandelsirup
- 1 doppelten Espresso

Und so wird's gemacht:

In einem Milchaufschäumer die Milch aufschäumen.

In ein großes Glas Mandelsirup füllen.

In ein kleines Kännchen das Gewürz geben, einen doppelten Espresso zubereiten und diesen mit dem Gewürz verrühren.

Anschließend die aufgeschäumte Milch ins Glas laufen lassen und dann den gewürzten Espresso langsam dazugeben und evtl. noch mit einer Prise vom Gewürz dekorieren.