



Benötigte Zutaten

200 g	Maroni (gegart aus dem Beutel)
1	Espresso (doppelter)
5 EL	Kokosblütenzucker
5 EL	Wasser
1/2 TL	Vanillesirup
1 TL	Zimt
	Premium Alpenmilch 1,5%
Prise	Kokosblütenzucker

Cremiger Maroni Kaffee Latte von Tatjana Kreuzmayr

Anleitung

- 1) Wasser mit Kokosblütenzucker, Vanillesirup und Zimt aufkochen lassen.
- 2) Danach die Maroni hinzugeben und mit der Gabel zerdrücken.
- 3) Etwa einen Esslöffel vom Maronipüree in ein großes Glas geben, den Espresso hineinfließen lassen und gut verrühren. Mit einem Sieb den Kaffee abgießen.
- 4) Die SalzburgMilch aufschäumen und in das Glas gießen und als Topping eine Prise Zimt. Fertig ist das winterliche Heißgetränk.



Ein Rezept von
Tatjana Kreuzmayr