

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.

5. Fertig ist das winterliche Heißgetränk.



Ein Rezept von
Tatjana Kreuzmayr