

PHILIPS

Coffee

Kaffeeliebhaber aufgepasst

Zwei extravagante Rezepte zum Ausprobieren!

Pro Tag werden 2,5 Milliarden Tassen Kaffee getrunken¹, das sind sage und schreibe 29.000 Tassen pro Sekunde. Damit es nicht immer ein klassischer Cappuccino oder ein Latte Macchiato ist, hier zwei extravagante Rezepte rund um das Kultgetränk. Pure Genussvielfalt und eine anschließende einfache Reinigung ist mit der Saeco Xelsis garantiert.



Cappuccino Vienneze

Dieser Cappuccino gilt als wahre Spezialität aus den Alpen.

Zutaten:

1 Espresso, 2,5 cl frische Sahne, 1/2 TL Zucker, Kakaopulver

Zubereitung:

1. Die Sahne fein schlagen, bis sie dick und cremig ist.
2. Den Zucker vorsichtig unter die Schlagsahne heben.
3. Zuerst die Schlagsahne, dann einen Espresso in die Tasse füllen.
4. Das Getränk mit etwas Kakaopulver bestreuen.

Sommerlicher Milchkaffee

Eine fruchtige Variante zum klassischen Eiskaffee.

Zutaten:

Eine Tasse Kaffee, eine Tasse Eiswürfel, Schokoladensirup, 150 ml dunklen Traubensaft, geschlagene Sahne, Zucker

Zubereitung:

1. Kaffee zubereiten.
2. Den mittlerweile abgekühlten Kaffee mit dem Zucker und den Eiswürfeln in einem Mixer vermengen, bis das Ganze cremig geschlagen ist.
3. Etwas Schokoladensirup in ein großes Eiskaffee-Glas füllen, danach den Traubensaft hinzugeben.
4. Nun den vorbereiteten Kaffee-Mix hinzugeben, Schlagsahne obendrauf und etwas Schokoladensirup on top.



Fun Facts zum Thema Kaffee:

1. Die Frucht der Kaffeepflanze ist eine Kirsche.
2. Afrikanischen Erzählungen zufolge wurde Kaffee im 9. Jahrhundert durch Ziegen entdeckt.
3. Obgleich es mehr als 50 Arten von Kaffee gibt, werden nur zwei davon – Arabica und Robusta – in der gewerblichen Kaffeeherstellung verwendet. 70 % der Menschen bevorzugen Arabica gegenüber Robusta.
4. Das Geheimnis der optimalen Entfaltung des Kaffee-Aromas beruht auf unterschiedlichen Röstungstechniken der rohen grünen Kaffeebohne. Dunklere Röstungen enthalten außerdem weniger Koffein.
5. Wiederverwerteter Kaffeesatz kann als Bio-Kraftstoff für Autos dienen.
6. Den richtigen Kaffee zu finden, ist ein wenig wie eine Weinverkostung. Denn Kaffeebohnen haben rund 800 verschiedene Geschmacksnoten, die von uns wahrgenommen werden können – zum Vergleich: Wein besitzt nur 400 davon.¹

Saeco Xelsis Kaffeevollautomat

Selbstbestimmter Kaffeegenuss auf Knopfdruck – der luxuriöse Vollautomat überzeugt mit 15 verschiedenen Kaffeespezialitäten, die alle individuell mit einer Berührung angepasst werden können. Acht Nutzerprofile erlauben das Speichern und schnelle Abrufen der persönlichen Lieblingseinstellung von Kaffeestärke, -geschmack, Füllmenge, Temperatur und sogar der Reihenfolge von Kaffee und Milch.

SM7683/10 – UVP: 1.599,00 Euro

Die Saeco Xelsis ist im **Philips Online Shop** erhältlich.



¹ <https://www.philips.de/c-m-ho/kaffee/kaffee-101/wussten-sie-das#wusstensie>