



KAFFEE-DESSERT: REZEPT

Creamy Hazelnut

Im Menü der Saeco Xelsis Suprema findet Ihr saisonale Rezepte für ausgefallene Kaffeecocktails. Diese können per WLAN automatisch aktualisiert werden. So zum Beispiel auch den Creamy Hazelnut, der sich nach dem Dinner perfekt als krönender Abschluss eignet.

DIE ZUTATEN:

1 Espresso

1 EL Zucker

1/2 TL Gemahlenes Kardamom

1/4 TL Haselnussirup

3 EL Crushed Ice

50 ml Schlagsahne

1/2 TL Mascarpone

SO EINFACH GEHT ES:



1. Einen Espresso im Kaffeevollautomaten brühen und abkühlen lassen.
2. Zucker, Kardamom und Haselnuss-Sirup unterrühren.
3. Ein Glas zu 2/3 mit Crushed Ice füllen.
4. Anschließend die Schlagsahne mit der Mascarpone mixen. Die Masse in den Esspressomix einrühren oder mit einem Löffel als Schicht darauf verteilen.



**SAECO
XELSIS SUPREMA**
SM8889/00
UVP: **1.599,99** Euro