

**Kochen**

**Víctor López-Dávila**

**Donnerstag, den 21.01.2021**

**"Bonbon"-Kaffee**

**Rezept für 1 Person**

**Zutaten:**

1 Dose gezuckerte Kondensmilch (Füllmenge 397g)  
 40 ml Espresso  
 (entspricht einem doppelten Espresso; Empfehlung:  
 aus mittel-dunkel gerösteten Espressobohnen)  
 40 ml Milch

**Außerdem:**

1 Glas (200 ml)



**Zubereitung:**

1. Die Kondensmilch in einem Topf auf dem Herd so lange unter Rühren kochen bis sie eine Karamellfärbung bekommt und somit karamellisiert ist. Die karamellisierte Kondensmilch in ein Gefäß, z.B. eine Flasche, mit Deckel abfüllen.  
 Unser Tipp: die karamellisierte Kondensmilch in einem verschließbaren Gefäß, hält sich etwa eine Woche.
2. Für den "Bonbon"-Kaffee 40ml karamellisierte Kondensmilch in ein Glas füllen.
3. Einen starken doppelten Espresso zubereiten und in das Glas füllen.
4. Die Milch erwärmen, gut aufschäumen und auf den Espresso geben.