Kochen

Víctor López-Dávila **Donnerstag, den 21.01.2021**

Caffè Latte mit Wintergewürze **Rezept für 1 Person**

Zutaten:
Für die Gewürzmischung:
35 g Zimt, gemahlen
5 g Bourbon-Vanille, gemahlen
5 g Kardamom, gemahlen
5 g Ingwer, gemahlen

Für den Caffè Latte:
20 g frisch gemahlene Espressobohnen
(Empfehlung: aus mittel-dunkel gerösteten Espressobohnen)
40 ml Wasser (Für einen doppelten espresso, 40 ml)
160 ml Vollmilch

Außerdem:
ein Herdkännchen oder eine Siebträgermaschine
1 Tasse (350 bis 400 ml)

Zubereitung:
1. Für die Gewürzmischung Zimt, Bourbon-Vanille, Kardamom und Ingwer in einer Schüssel miteinander mischen.
2. Für den Caffè Latte mit Wintergewürzen den gemahlenen Espressokaffee mit 2-3g der Gewürzmischung mischen und mit der Siebträgermaschine oder dem Herdkännchen einen doppelten Espresso zubereiten.
3. Den doppelten Espresso in eine Tasse geben.
4. Die Milch erwärmen und gut aufschäumen. Aufgeschäumte Milch auf den Espresso geben. Ein bisschen von der Gewürzmischung auf den Milchschaum streuen und den Caffè Latte genießen.