

**Genießen**

**Kevin Bandel**

**Donnerstag, 04.01.2024**

**Schokoccino**

**Für 1 Portion**

**Zutaten:**

20 g Nuss-Nougat Creme

200 ml Milch

1 frischgebrühter Espresso (25 ml)

**Außerdem:**

Siebträger oder Herdkännchen

Milchaufschäumer

Kaffeetasse (150-200ml)

**Zubereitung:**

1. Einen Espresso kochen und in die Tasse geben.
2. Nuss-Nougat Creme und Milch in den Milchaufschäumer geben und aufschäumen.
3. Nuss-Nougat Milch auf den Espresso gießen

**Kevins Tipp:** Wenn man die Nuss-Nougat Creme im Milchschaumer auf den Schaumaufsatz gibt, verteilt sie sich besser und kann nicht anbrennen. Der Milchschaumer ist später auch einfacher zu reinigen.