**Genießen**

**Kevin Bandel** **Freitag, den 17.02.2022**

**Winter-Cappuccino** **Für 1 Tasse mit 150-200 ml**

**Zutaten:**
0,5 Tonkabohne
100 g Zucker
100 ml Wasser
1 Zimtstange
3 Nelken
3 Kardamom-Kapseln, grün
1 Espresso (ca. 25 ml)
150 ml Milch

**Außerdem:**
Schneebesen
Sieb
Kaffeetasse (150-200 ml)

**Zubereitung:**
1. Die Tonkabohne grob zerkleinern. Mit der Zimtstange, den Nelken, dem Kardamom, dem Zucker und dem Wasser in einen Topf aufkochen. Alles verrühren und unter Rühren aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Den Herd ausschalten und den Sirup ca. 10 Minuten abgedeckt ziehen lassen. Anschließend den Sirup durch ein Sieb gießen.
3. Währenddessen einen Espresso kochen und in die Tasse geben. Etwas Sirup, je nach Geschmack ½ bis 1 TL, hinzugeben.
4. Die Milch in einem Topf erwärmen und aufschäumen. Cappuccino mit der aufgeschäumten Milch aufgießen.

**Unser Tipp:** Der Sirup hält sich im Schraubglas verschlossen, im Kühlschrank etwa 1 Woche und kann auch zum Würzen von Tee und Trinkschokolade genutzt werden.