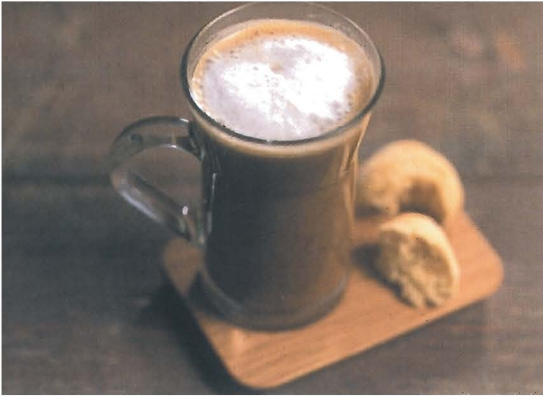


FEINE KAFFEEREZEPTE MIT AROMASIRUP



HASELNUSS KAFFEE

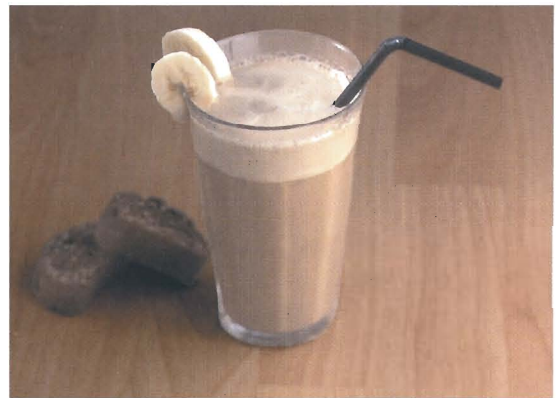
4cl Haselnuss Sirup
12cl heisser Kaffee
12cl heisse Milch

Den Sirup in ein grosses Glas geben. 12cl heissen Kaffee und 12cl heisse Milch dazugeben. Mit geschlagener Sahne und Schokoladestreuseln garnieren.

BANANEN KAFFEE

1,5 dl Kalter Kaffee
1,5dl Kalte Milch
1/3 Banane
ca 2-3cl Schokoladensirup
5 grosse Eiswürfel

Im Küchenmixer mixen und in einem hohen Glas mit Trinkhalm servieren.



SAHNIGER EISKAFFEE

1dl starker Kaffee
1dl Milch
2cl Vanillesirup
1dl crushed Eis

3/4dl Rahm und 1-2cl Haselnussirup zum garnieren.

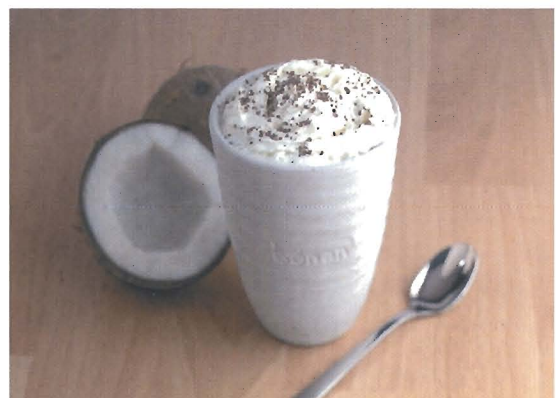
Alle Zutaten in ein hohes Glas geben und umrühren. Rahm zusammen mit dem Haselnussirup schlagen, bis er luftig ist aber immer noch fließend. Nun über einen Löffel ins Glas füllen, so dass sich über den Kaffee legt. Mit Haselnussplittern garnieren.



KOKOSNUSS TRAUM

1 Yi dl warmer, starker Kaffee
1dl warme Kokosmilch
1dl warme Milch
2-3cl Schokoladensirup

Alles zusammen in eine grosse Tasse, umrühren und mit geschlagener Sahne und geriebenen Schokolade garnieren. Mit langem Kaffeelöffel servieren.



FEINE KAFFEEREZEPTE MIT AROMASIRUP



KAFFEE LATTE MACCHIATO (GROSSES GLAS)

1 doppelter Espresso
2-3cl frei wählbarer Kaffeesirup

Mit warmer Milch auffüllen. Kann mit Milchschaum serviert werden.

CAFE AU LAIT (GROSSES GLAS)

1 1/2 dl starker Kaffee
1 1/4 dl warme Milch
2-3cl frei wählbarer Kaffeesirup

CAPPUCCINO

1 einfacher Espresso
1cl frei wählbarer Kaffeesirup
3cl warme Milch

Wird mit viel Milchschaum serviert.
Bei Bedarf mit wenig Schokoladenpulver garnieren.



KAFFEEMILCHSHAKE

kalter, starker Kaffee
1 1/2 dl Milch
5dl Vanilleglace
4cl Schokoladensirup
1/4 Banane
1dl crushed Eis
Alles im Mixer mixen und in hohem Glas mit Trinkhalm servieren.
Mit geriebener Schokolade garnieren.

ESPRESSOSAUCHE MINZE

1 1/2dl Espresso
1/4 dl Minthschokoladensirup
1/2dl Wasser
1/2dl Zucker Maizena (aufgelöst)

Zucker, Wasser und Sirup in einer Pfanne bei mittlerer Stufe wärmen. Rühren bis der Zucker aufgelöst ist, dann alles aufkochen, Maizena dazugeben umrühren bis eine dickere Sauce entstanden ist. Ein frischer Espresso dazugeben und umrühren.

Alles ca. 30 Minuten stehen lassen, dann servieren.
Die Sauce passt hervorragend zu Glacen, Waffeln Crepes usw.

