

Weihnachtskaffee

Zutaten:

- Espresso
- geschmolzene Schokolade mit etwas Vanillemark (alternativ: Trinkschokolade, Kakao)
- Grand Marnier (Menge nach Geschmack, alternativ: Cointreau)
- Milchschaum feinstporig (alternativ: Milch & Schlagsahne)
- Schokoraspel (alternativ: Kakaopulver, Zimt)
- Dekoration: Vanillestange, Sternanis, Zimtstange, getr. Orangenscheiben, Kakaobohnen, etc.

Zubereitung:

Die geschmolzene Schokolade mit der passenden Menge Grand Marnier vermengen, davon etwa 20-25ml in ein großes Häferl (bzw. ein Latte-Macchiato-Glas) geben, den Espresso darüberlaufen lassen, verrühren und die feinstporig geschäumte Milch daraufgießen. Ein paar Schokoraspel auf die Oberfläche geben und das Ganze dekorieren.



Schluck für Schluck genießen!