

Inhaltsverzeichnis

Kaffeerezepte mit dem Kaffeevollautomat, oder der Espressomaschine/Siebträger... 1	
Café Mélangé.....	2
Latte Macchiato.....	2
Café Amarillo	3
Fragolino.....	3
Café Exotica	4
Blue Cool.....	4
Bananarama	5
Cafe Americano	5
Drunken Jungle Bird	6
Espresso Martini mit Zimt-Twist	6

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Dein-Kaffeegenuss.de



Kaffeerezepte mit dem Kaffeevollautomat, oder der Espressomaschine/Siebträger

Café Mélange

Die Zutaten für einen [Café Mélange](#) sind:

- 100 ml Kaffee
- 1 EL Rahm (geschlagen)
- 1 TL Kakaopulver oder auch 1TL Schokoladensplitter

Zubereitung:

- Bereiten Sie mit Ihrem Kaffeevollautomaten einen Kaffee von 100 ml zu.
- Nehmen Sie nun den geschlagenen Rahm zur Hand und setzen Sie einen Esslöffel voll davon auf den Kaffee
- Bestäuben Sie nun den Rahm mit Schokoladensplittern oder als Alternative auch mit Kakaopulver

Latte Macchiato

Folgende Zutaten benötigen Sie für einen Latte Macchiato:

- 55 ml Espresso
- Milch
- Optional 15 ml [Kaffee-Aromasirup](#) (für Geschmacksvarianten)

Zubereitung:

- Bereiten sie als erstes den Milchschaum zu und füllen diesen in ein Glas. Das Glas sollte hierbei zu ca. $\frac{3}{4}$ gefüllt sein.
- Geben Sie nun den Espresso langsam in die Milch
- Wer nun noch eine besondere Geschmacksrichtung haben möchte, der kann nun den Aromasirup hinzugeben

Café Amarillo

Zutaten für einen Café Amarillo:

- 45 ml Espresso
- 1 frisches Eigelb
- 1 EL Zucker
- 20 ml Milch
- 1 Kugel Vanilleeis
- 1 Eiswürfel

Zubereitung:

- Geben Sie zunächst den Eiswürfel in einen [Schüttelbecher](#) und bereiten mit Ihrem Kaffeevollautomaten den Espresso mit ca. 45ml zu
- Geben Sie Eigelb, Zucker und Milchschaum hinzu und schütteln den Becher für circa 20-25 Sekunden
- Geben Sie nun eine Kugel Vanilleeis in das Serviergefäß ihrer Wahl und gießen den Inhalt des Schüttelbechers darüber

Fragolino

Zutaten für einen Fragolino:

- 100 ml Kaffee
- 80 ml Erdbeermark
- 20 ml Vollrahm
- 8 Eiswürfel

Zubereitung:

- Zunächst geben Sie die Eiswürfel in einen Schüttelbecher
- Diese [Schüttelbecher](#) stellen Sie nun in Ihren Vollautomaten und bereiten den Kaffee direkt darin zu
- Im Anschluss fügen Sie das Erdbeermark sowie den Vollrahm hinzu und schütteln den Becher für circa 20-25 Sekunden.
- Nun geben Sie den Fragolino in ein ausreichend Großes Glas Ihrer Wahl zum servieren

Café Exotica

Zutaten für einen Café Exotica :

- 2 Espresso à 45 ml
- 20 ml Erdbeermark
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 TL Mangosirup
- 5 Eiswürfel

Zubereitung:

- Geben Sie Mangosirup, Erdbeermark Zitronensaft und die Eiswürfel in einen [Schüttelbecher](#)
- Bereiten Sie die beiden Espresso zu geben diese anschließend in den Schüttelbecher
- Nun schütteln sie die Mischung rund 10-15 Sekunden bis diese aufschäumt und fertig ist Ihr Cafe Exotica

Blue Cool

Zutaten für einen Blue Cool:

- 45 ml Espresso
- 10 ml Curaçao (alkoholhaltig) oder Blue Curaçao-Sirup
- Zitronenlimonade
- Eiswürfel

Zubereitung:

- Zunächst füllen Sie ein [Longdrinkglas](#), bis knapp unter den Rand, mit Eiswürfeln
- Nun geben Sie die Zitronenlimonade hinzu, bis das Glas zu 2/3 gefüllt ist
- Anschließend fügen Sie 10 ml Curaçao oder Curaçao Sirup hinzu
- Den frisch zubereiteten Espresso gießen sie langsam über einen Eiswürfel um eine dekorative Schichtung zu bekommen

Bananarama

Zutaten für einen Bananarama:

- 30 ml Ristretto
- 20 ml Bananenlikör
- 1 EL geschlagener Rahm
- 1 Prise Ingwerpulver

Zubereitung:

- Den Bananenlikör in ein kleines [Martini](#)glas geben
- Den Ristretto in einem separaten Glas zubereiten
- Den Ristretto vorsichtig auf den Bananenlikör gießen, sodass sich zwei Schichten bilden
- Nun noch den frisch geschlagenen Rahm hinzufügen

Cafe Americano

Zutaten für einen Cafe Americano:

- 45 ml Espresso
- 45 ml Wasser

Zubereitung:

- Bereiten Sie einen Espresso von 45ml zu und füllen diesen in eine ausreichend große Tasse
- Geben Sie nun die gleiche Menge an heißem Wasser hinzu, da ein original Americano ein Mischungsverhältnis von 1:1 hat

Drunken Jungle Bird

Zutaten für einen Drunken Jungle Bird:

- 1 Double Shot Espresso, gekühlt im Eiswasserbad
- 50 ml Rum
- 16 ml Ananassaft
- 15 ml einfacher [Zuckersirup](#)
- 2 ml Saft einer Limette
- 2 ml Zitrus-Öl
- Garnitur: 1 getrocknete oder frische Scheibe Babyananas

Zubereitung:

- Alle Zutaten nach und nach in ein Gefäß geben (Idealerweise in einem Eiswasserbad, damit die Temperatur aller Zutaten gleich ist)
- Das Ganze nun mit einem [Barlöffel](#) umrühren
- Anschließend über einen großen Eiswürfelball gießen

Espresso Martini mit Zimt-Twist

Die Zutaten für eine Variante des Espresso Martini:

- 1 Double Shot Espresso
- 80 ml Vodka
- 60 ml Grapefruitsaft
- 40 ml [Zimt-Sirup](#)
- Für die Garnitur: frisch geraspelte Schokolade oder Kaffee-Bohnen.

Zubereitung:

- Ein paar Eiswürfel in einen [Schüttelbecher](#) geben
- Den Grapefruitsaft, Vodka, Zimt-Sirup dazugeben
- Zum Schluss nun den Espresso hinzugeben und kräftig schütteln
- Den Twist nun in ein Martiniglas geben und mit der geraspelten Schokolade oder der Kaffeebohne garnieren.