

Schaumiger CAPPUCCINO

5 min.
leicht
1

Das brauchst Du:

HONIGMILCH, Kaffee, Milchschäumer

So machst Du's:

Wenn Du eine Kaffeemaschine mit Dampfdüse hast, lässt sich die Honigmilch, frisch gekühlt aus dem Kühlschrank bestens aufschäumen.

Zum Aufschäumen eigenen sich aber natürlich auch alle anderen Milchschäumer wie zum Beispiel:
- elektrische All-in-one-Modelle
(Milch wird zugleich erwärmt und geschäumt)
- batteriebetriebener Milchschaumstab
- manuelle „French Press“

UNSERE HONIGMILCH VERZAUBERT DEINEN KAFFEE IN EIN CREMIG-SÜSSES SCHAUMBAD.

Genuss-Tipp:

Die Konsistenz des Milchschaums wird hauptsächlich durch den Eiweißgehalt der Milch bestimmt. Alle unsere Heumilch-Sorten besitzen eine angenehm feine Süße, welche einen wunderbaren Kontrast zu den Röstnoten von Kaffee schafft und Dir einen herrlich cremigen Milchschaum zaubert.