

# Haselnusskaffee

## für einen kuscheligen Herbst

Cremig, nussig und süß

### Zutaten

- 1 doppelter Espresso = ca. 50-60 ml,
- 160 ml heiße Milch + Milchschaumhaube
- 1 TL Haselnussirup
- Prise gemahlener Kardamom
- Evtl. Honig oder Zucker



### Zubereitung

**Schritt 1:** Espresso vorbereiten

**Schritt 2:** 1 TL Haselnussirup und Prise Kardamom begeben, umrühren.

**Schritt 3:** 160 ml Milch erhitzen

**Schritt 4:** Anschließend ein wenig Milch aufschäumen, damit sie einen leckeren Milchschaum haben.

**Schritt 5:** Die erwärmte Milch über die Kaffeemischung gießen

**Schritt 6:** Zum Schluss mit einer schönen Milchschaumhaube den Kaffee verzieren, evtl. süßen.

