

Marzipan-Kaffee mit Zimtnote

Ein Kaffee für echte Leckermäulchen, eine süße Verführung.

Zutaten

Für eine Glas:

- 1 TL gehackte Mandeln
- 25 g Marzipanrohmasse
- 100 ml frisch gebrühter Kaffee
- 100 ml Milch
- etwas Zimt
- 1 EL Schlagsahne
- Evtl. Zucker



Zubereitung

- Schritt 1: Mandeln bei mittlerer Hitze in einer Pfanne vorsichtig bräunen, herausnehmen. Marzipan fein raspeln (am besten vorher kurz einfrieren). Sahne steif schlagen.
- Schritt 2: Milch erhitzen und Marzipan unter Rühren darin auflösen, Zimt dazugeben.
- Schritt 3: Kaffee hinzufügen und mit Zucker abschmecken.
- Schritt 4: Zum Abschluss Kaffee mit einer Schlagsahne-Haube verzieren und mit Mandeln bestäuben.
- Schritt 5: Zurücklehnen und genießen!

