

Salted Caramel Latte

Café Katharina

Ein edler, samtiger Latte mit salzigem Karamell.

Einfach köstlich!



Zutaten

für 1 Portion:

- 1 Tasse Kaffee (60 ml)
- 120 ml Milch deiner Wahl
- 1 EL Karamellsirup
- 1 Prise Meersalz
- Schlagsahne, Karamellsirup



Zubereitung

1. Brühe eine Tasse Kaffee frisch auf.
2. 120 ml Milch, 1 EL Karamellsirup und 1 Prise Meersalz in kleinem Topf bei mittlerer Hitze erhitzen!
3. Karamell-Milch-Mischung mit einem Milchaufschäumer aufschäumen.
4. Aufgeschäumte Karamell-Milch-Mischung in den Kaffee gießen.
5. Nach Belieben mit Schlagsahne und Karamellsirup garnieren.

Karamellsirup selber machen

- 200 g Zucker
- 125 ml Wasser

1. Den Zucker schmelzen und honigfarben werden lassen.
2. Nun heißes Wasser aufgießen und weiter köcheln lassen bis alles wieder flüssig ist.
3. Abfüllen in eine schöne Flasche.