

# WEIHNACHTS-KAFFEE

## cremig würzig

Weihnachtszauber in der Tasse



### Zutaten

- 2-3 Eiswürfel
- 150 ml Milch
- 1/2 TL Lebkuchengewürz
- 1 EL Karamellsirup
- 1-2 EL Sahne
- 1 Espresso (ca. 40 ml)

### Zubereitung:

Milch aromatisieren: Erhitze 150 ml Milch zusammen mit 1/2 TL Lebkuchengewürz und 1 EL Karamellsirup. Kurz aufkochen, damit sich die Aromen voll entfalten können. Eiswürfel vorbereiten: Fülle ein Glas mit 2-3 Eiswürfeln, um eine erfrischende Basis zu schaffen.

Espresso aufbrühen: Bereite einen frisch gebrühten Espresso (ca. 40 ml) zu. Die Nivona NICR 550 macht das besonders einfach – ihr benutzerfreundliches Display führt dich Schritt für Schritt. Gieße den heißen Espresso über die Eiswürfel.

Topping mit Sahne: Kröne deinen Weihnachtskaffee mit 1-2 EL Sahne. Optional kannst du noch etwas Lebkuchengewürz darüber streuen – fertig ist dein winterlicher Genuss!

### Tipp:

 Gewürze variieren: Probiere statt Lebkuchengewürz auch Zimt, Kardamom oder eine Prise Vanille für eine individuelle Note.