

Honig-Zimt CAPPUCCINO



Zutaten (für 1 Portion:

- 1 **Espresso** (ca. 30-40 ml)
- 150-200ml **Milch** (Kuhmilch oder pflanzlich)
- 1-2 TL **Honig**
- 1 Prise **Zimt**
- Optional: etwas geschäumte Milch oder Zimtpulver zum Garnieren



G



Zubereitung

1

Einen frisch gebrühten Espresso zubereiten.

2

Sofort 1-2 TL Honig in den heißen Espresso rühren, bis er vollständig gelöst ist. Optional: Für mehr Süße die Honigmenge erhöhen.

3

Eine kleine Prise Zimt hinzufügen und kurz einrühren.

4

Die Milch erhitzen, bis sie heiß, aber nicht kochend ist.

5

Die Milch mit einem Milchaufschäumer cremig und dicht aufschlagen.

6

Die warme, aufgeschäumte Milch langsam über die Honig-Zimt-Mischung gießen, sodass sich der Schaum oben absetzt.

7

Optional dekorieren: etwas Zimt über den Milchschaum streuen oder einen feinen Honigfaden auftragen.



In mehreren Ländern ist es typisch, Kaffee mit Honig zu süßen – etwa beim griechischen Ellinikós Kafés, dem türkischen Türk Kahvesi oder dem spanischen Café con Miel.



Dein Ergebnis = unsere Story!
Tagge uns oder hau's in deine Story!
@thehoneyfactory_