




Vanilla Latte Macchiato

 Zeit gesamt
15min

 Zubereitungszeit
5min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---------------|--------|
| Vanilleschote | 1 St. |
| Zucker | 100 g |
| Wasser | 100 ml |
| Kaffee | 28 g |
| Milch | 700 ml |

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlerer Topf, Schneebesen

1. Vanilleschote halbieren, Mark herauskratzen. In einem Topf Vanilleschote und -mark, Zucker mit Wasser auf mittlerer Stufe aufkochen und ca. 7 Min. einköcheln lassen. Anschließend Vanilleschote entfernen und abkühlen lassen.

2. Kaffee aufbrühen. In einem Topf Milch erhitzen, aufschäumen und auf Gläser verteilen. Kaffee auf die Schaumhauben geben, 1 EL Vanillesirup hinzugeben und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | | | |
|----------------|----------|---------------|-----|
| Kaloriengehalt | 227 kcal | | |
| Kohlenhydrate | 38 g | Ballaststoffe | 0 g |
| Eiweiß | 6 g | Fette | 6 g |