Vanille-Zimt-Cappuccino

Dieser Cappuccino mit einem Hauch Zimt und Vanille ist ein echter Verwöhnkaffee. Bist Du an einem kühlen Tag unterwegs? Dann schmeckt dieser Kaffee noch leckerer. Nimm Dir einfach einen Moment Zeit für Dich – und genieße diese Kaffeespezialität!

1p 5m

ZUTATEN

Für einen Thermobecher Ellipse 375 ml

1 Espresso
200 ml fettarme Milch
1 TL Vanillearoma
½ EL Zimtsirup

Lieber laktosefrei? Dann ersetze die Milch durch Sojamilch.

SO BEREITEST DU DEN VANILLE-ZIMT-CAPPUCCINO ZU

1. Vermische das Vanillearoma zusammen mit dem Zimtsirup im Thermobecher Ellipse. Brühe einen starken Espresso auf und gieße ihn in den Becher.
2. Erhitze die Milch und schäume sie mit einem Milchaufschäumer auf. Gieße den Milchschaum in den Becher, fertig ist Dein Vanille-Zimt-Cappuccino für unterwegs.

Tip

Lieber zuckerfrei? Verwende dann anstatt Zimtsirup einfach eine Prise Zimt.

NÄHRWERTE PRO PORTION

Kcal	Fett	Ges. Fett	Kohlenhyd.	Ballaststs.	Eiweiß
117	2,8 g	1,8 g	15,8 g	0 g	7 g

MEPAL
Für immer