



### **Espresso-Macchiato**

Dieser Espresso kann warm oder eiskalt serviert werden.

#### **Zutaten**

pro Portion:

0,4 dl Karamellsirup

1,5 dl Milch

0,6 dl Espresso frisch gebrüht

0,5 dl Rahm geschlagen

#### **Zubereitung**

- Den Espresso in das Glas füllen.
- Die Milch erhitzen und aufschäumen. Vorsichtig über den Espresso in das Glas giessen.
- Karamellsirup langsam über einen Löffelrücken auf den Milchschaum giessen.
- Nochmals Milchschaum darüber geben. So entstehen einzelne Schichten, welche nach Belieben erhöht werden können.