

Rezeptideen für Coffee Shop

Caramel Macchiato

1-2 EL Coffee Shop Caramel

150 ml Milch

1 Espresso

Coffee Shop Caramel und aufgeschäumte Milch in ein Latte-Macchiato-Glas geben, dann den Espresso vorsichtig einfüllen.

Vor dem Servieren nicht mehr umrühren und Latte Macchiato wie im Lieblingscafé genießen.

Iced Vanilla Latte

1-2 EL Coffee Shop Vanille

150 ml Milch

1 Espresso

Crushed Ice

Das Crushed Ice in ein Latte-Macchiato-Glas geben und mit Coffee Shop Vanille beträufeln. Vorsichtig den kalten Espresso und die Milch darübergerben. Mit einem Strohhalm servieren.

Tipp: Noch besser schmeckt es, wenn das Getränk in einem Shaker zubereitet wird.

Panna Cotta Hazelnut

500 g Sahne

6 EL Coffee Shop Haselnuss

2 Blatt Gelatine

Die Sahne mit Coffee Shop Haselnuss unter Rühren einmal kurz aufkochen. In der Zwischenzeit die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken.

Unter Rühren in der Sahne-Mischung auflösen. In Portionsförmchen geben und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Vor dem Servieren mit gehackten Haselnüssen und einigen Spritzern Coffee Shop garnieren.

Yogi Chai

1-2 EL Coffee Shop Limited Edition „Indian Moments“

200 ml Milch

Zimt nach Belieben

Coffee Shop Sirup in ein Latte-Macchiato-Glas oder eine große Tasse geben. Mit geschäumter Milch auffüllen und umrühren.

Wer mag, kann den Yogi Chai mit einer Prise Zimt verfeinern.

Weitere Rezepte finden Sie im Internet unter www.coffee-shop.de und ab März auch bei Facebook.

... übrigens, Schwartau Coffee Shop gibt es im Kaffeeregal.