

Genießen

Kevin Bandel

Donnerstag, 27.11.2025

Orientalischer Gewürz-Latte

Für 1 Kaffeetasse

Zutaten:

1-2 Kardamomkapseln
etwas gemahlener Zimt
1/2 Vanilleschote
100 ml Milch
Espressopulver
1 Zimtstange

Außerdem:

1 flache Kaffeetasse

Zubereitung:

1. Die Kardamomkapseln mit der breiten Seite eines großen Messers andrücken und die Kerne auslösen. Kardamomkerne im Mörser fein zerkleinern und mit einer Prise gemahlene Zimt mischen.

Keins Tipp: Generell ist es besser, Gewürze im Ganzen aufzubewahren, so behalten sie ihr Aroma. Frisch zerkleinert, entfalten sie ihre Aromen und sollten umgehend verwendet werden. Wenn Sie keinen ganzen Kardamom zur Hand haben, können Sie 1-2 Prisen gemahlene verwenden.

2. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.

3. Das Vanillemark und die Milch in einen kleinen Topf geben und erhitzen.

4. Inzwischen einen Espresso (25 ml) in einer Espressomaschine oder einem Herdkännchen zubereiten und in eine vorgewärmte Kaffeetasse geben.

5. Die Vanillemilch mit einem Milchaufschäumer oder Pürierstab aufschäumen und auf den Espresso geben.

6. Die Kardamom-Zimt-Mischung auf den Milchschaum streuen und eine Zimtstange zum Umrühren hineinstecken und genießen.