

# Geeister Himbeer Macchiato

*Eine sommerliche Komposition aus intensivem Espresso,  
eiskalter Milch und saftiger Himbeere*



## **Zutaten:**

- 1 Kapsel Ristretto oder Espresso Decaffeinato*
- 120ml Milch oder je nach Belieben*
- 1cl Himbeersirup*
- 200ml gestoßenes Eis*

## **Zubereitung:**

- Den Himbeersirup in ein großes Glas geben.*
  - 200ml gestoßenes Eis hinzugeben*
- Milch mit Hilfe eines Milchaufschäumers zu einem cremigen Milchschaum verarbeiten und in das Glas geben*
  - Kaffee zubereiten und über die aufgeschäumte Milch fließen lassen*

## **Tipp:**

*Himbeeren waschen, in etwas Zucker schwenken und als Krönung auf den Milchschaum geben*

# Geeister Maracuja Macchiato

*Eine tropische Versuchung aus intensivem Espresso und milchig fruchtiger Maracuja*



## **Zutaten:**

- 1 Kapsel Ristretto oder Espresso Decaffeinato*
- 120ml Milch oder je nach Belieben*
- 1cl Maracujasirup*
- 200ml gestoßenes Eis*

## **Zubereitung:**

- Den Maracujasirup in ein großes Glas geben.*
  - 200ml gestoßenes Eis hinzugeben*
- Milch mit Hilfe eines Milchaufschäumers zu einem cremigen Milchschaum verarbeiten und in das Glas geben*
  - Kaffee zubereiten und über die aufgeschäumte Milch fließen lassen*

## **Tipp:**

*Die Kerne und das Fruchtfleisch einer verzehrreifen Maracuja aus der Frucht lösen und zur Dekoration auf den Milchschaum geben.*