



INTUITION EXPERIENCE
AUTOMATIC ESPRESSO

REZEPTE

KRUPS[®]
BEGEISTERUNG BIS INS DETAIL

DIE AUSWAHL DER RICHTIGEN TASSE

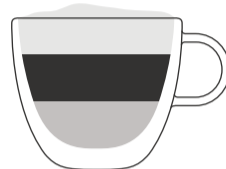


ESPRESSO-TASSE

20-100 ml

Der perfekte italienische Espresso.

Baristas zufolge sind eiförmige Becher am besten geeignet, um die Extraktion zu optimieren und eine dicke, weiche Crema zu erhalten.

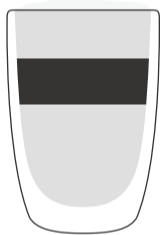


CAPPUCCINO-TASSE

70-150 ml

Ein leichter und cremiger Kaffee.

Cappuccino benötigt eine größere Tasse als Espresso, damit genug Platz für den cremigen Milchschaum bleibt. Wenn Sie eine durchsichtige Tasse wählen, können Sie den ästhetischen Anblick der Schichten aus Kaffee, Milch und Schaum genießen.

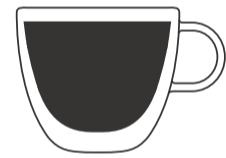


LATTE-MACCHIATO-BECHER

120-350 ml

Der ultimative Kaffeegenuss.

Ein großer Becher ist für alle Arten von Latte am besten geeignet. Wir empfehlen einen doppelwandigen Becher, damit Sie keinen Henkel brauchen – und Ihren Latte in den Händen halten können, ohne sich die Finger zu verbrennen.



TASSE FÜR FILTERKAFFEE

80-150 ml

Ihr Morgenkaffee.

Filterkaffee wird normalerweise in einer zylinderförmigen Tasse mit einem großen Henkel serviert. Die Größe hängt davon ab, wie viel Koffein Sie am Morgen brauchen.



COCKTAILGLAS

Perfekt für einen Aperitif.

Kaffee ist nicht nur etwas für den Morgen, sondern eignet sich auch als Partygetränk und verleiht Ihren Cocktails viel Charakter.



FRAPPÉ-GLAS

400 ml

Der Kreativität freien Lauf lassen.

Verwenden Sie ein großes Glas für jede Menge Flüssigkeit und Eiswürfel. Achten Sie auf einen breiten Rand, damit genug Platz für verschiedene Toppings ist.



KAFFEE-LEXIKON



RÖSTUNG

Beim Rösten wird die Kaffeebohne erhitzt, sodass aromatische Öle und Geschmacksstoffe freigesetzt werden. Dieser Vorgang dauert im Durchschnitt etwa zwanzig Minuten und wird bei Temperaturen zwischen 180 und 250 °C durchgeführt.

MAHLEN

Der Mahlgrad bestimmt den finalen Geschmack des Kaffees. Mit Ihrer KRUPS Kaffeemaschine können Sie die Stärke Ihres Kaffees einstellen. Je feiner der Mahlgrad, desto stärker der Geschmack und umgekehrt.

PRESSEN

Durch festes Pressen wird die Luft innerhalb des Kaffeepulvers entfernt. Wird der Kaffee im Sieb lange genug gepresst, sodass sich eine vollkommen ebene Oberfläche ergibt, fließt das Wasser anschließend gleichmäßig über das gesamte Kaffeebett. Das Ergebnis ist ein gleichmäßiger und vollmundiger Aufguss.

FILTRATION

Bei dieser Brühmethode wird das Wasser unter Druck durch das Kaffeepulver gepresst. Die Brühtemperatur sollte zwischen 86 und 95 °C liegen, damit sich die Aromen optimal entfalten können.

EXTRAKTION

Der letzte Schritt auf dem Weg zu einem perfekten Espresso: der

Moment, in dem das Wasser und der Kaffee zusammenkommen und eine karamellfarbene weiche Crema in der Tasse bilden. Mit Ihrer KRUPS Kaffeemaschine mit integriertem Mahlwerk können Sie köstlichen, aromatischen Kaffee zubereiten.

CREMA

Der karamellfarbene Schaum, der sich auf der Oberfläche des Espressos bildet. Eine dicke Crema ist das Gütesiegel für einen kräftigen und aromatischen Kaffee.

KAFFEEPULVER

Feines Kaffeepulver erhält man durch das Mahlen der Kaffeebohnen.

ROBUSTA

Kaffeesorte, die vor allem in Afrika, Brasilien und Südostasien angebaut wird. Robusta-Kaffee macht 30 % des weltweiten Kaffeekonsums aus und ist stärker, koffeinhaltiger, bitterer und weniger aromatisch als Arabica.

ARABICA

Kaffeesorte, die vor allem in Afrika und Südamerika angebaut wird. Arabica-Kaffee macht 70 % des weltweiten Kaffeekonsums aus und ergibt einen subtileren, delikateren und blumigeren Kaffee mit einem besonders reichen Aroma.



FÜR EINEN CREMIGEN MILCHSCHAUM



UNABHÄNGIG davon, ob Sie Ihren Milchschaum aus pflanzlicher oder tierischer Milch zubereiten, empfehlen wir Ihnen, gut gekühlte Milch direkt aus dem Kühlschrank zu verwenden. Milch schäumt besser, wenn sie ausreichend gekühlt ist.

FALLS Ihre Kaffeemaschine mit unserem KRUPS Milk-Access-, Comfort- oder Advanced-Technologie-System ausgestattet ist, erhalten Sie auf Knopfdruck einen leichten und cremigen Milchschaum.

WENN Sie die Wahl zwischen verschiedenen pflanzlichen Milchalternativen haben, sollten Sie für Ihren Milchschaum eine Milchalternative mit einem höheren Fett- und Eiweißanteil wählen. Das Fett ist für die Cremigkeit des Schaums wichtig und die Proteine sorgen dafür, dass er seine Form behält.

WENN Ihre Kaffeemaschine über eine Dampfdüse verfügt, empfehlen wir Ihnen, Ihre Tasse zu einem Drittel mit Milch zu füllen und die Dampfdüse einen Zentimeter unter die Milchoberfläche zu halten, bis ein cremiger Schaum entsteht. Mit dieser Technik erhalten Sie einen schönen, gleichmäßigen Schaum wie von einem Barista.

MILCH	MILCH-SCHAUM-QUALITÄT	GE-SCHMACK	VEGAN	GLUTEN-FREI
KUHMILCH <i>Reichhaltig und cremig</i>	***	NEUTRAL		✓
SOJA <i>Neutral und eiweißreich</i>	***	NEUTRAL	✓	✓
HAFER <i>Ausgewogen und belebend</i>	***	NEUTRAL	✓	✓
MANDEL <i>Süß und leicht bekömmlich</i>	***	LEICHTER MANDEL GESCHMACK	✓	✓
HASELNUSS <i>Geschmackvoll und vitaminreich</i>	**	LEICHTER HASELNUSS-GESCHMACK	✓	✓
KOKOSNUSS <i>Mild und feuchtigkeits-spendend</i>	*	STARKER KOKOS-GESCHMACK	✓	✓
REIS <i>Natürlich süß und leicht</i>	*	WÄSSRIG	✓	✓
DINKEL <i>Dezent und eisenhaltig</i>	*	WÄSSRIG	✓	



INHALT

Zur Orientierung: Ein Moment, ein Drink

Gesund	Dessert	Gourmet	Cocktail
●	●	●	●

Rezepte für den Frühling

- [DETOX-KAFFEE](#)
- ● [CAFÉ AFFOGATO VANILLE](#)
- ● [KAFFEE-TONIC MIT HOLUNDER](#)
- ● [FRAPPUCCINO MIT HONIG](#)
- ● [KURKUMA-LATTE](#)
- ● [PISTAZIEN-MACCHIATO](#)
- ● [FRAPPÉ CAFÉ MIT KAKAO](#)
- ● [DALGONA-KAFFEE](#)
- ● [RED-VELVET-LATTE](#)
- ● [HIBISKUS-LATTE](#)



Rezepte für den Sommer

- ● [EISKAFFEE MIT PFIRSICHSIRUP UND FLEUR DE SEL](#)
- [KAFFEE-HIMBEER-SMOOTHIE](#)
- ● [LAVENDEL-HONIG-LATTE](#)
- [FRESHPRESSO](#)
- ● [KORIANDER-KAFFEE](#)
- ● [KAFFEE MIT MILCH-EISWÜRFELN](#)
- ● [KOKOS-EISKAFFEE](#)
- [THAI-EISKAFFEE](#)
- ● [KAFFEE MIT LAVENDEL UND ROSENBLÜTEN](#)
- ● ● [ROOIBOS-ZITRUS-COCKTAIL](#)



INHALT

Zur Orientierung: Ein Moment, ein Drink

Gesund	Dessert	Gourmet	Cocktail
●	●	●	●

Rezepte für den Herbst

- ● [PUMPKIN-SPICE-LATTE](#)
- [ESPRESSO MARTINI](#)
- [BARRAQUITO-KAFFEE](#)
- ● [MOKKA-KAFFEE MIT GESALZENEM KARAMELL UND KAKAO](#)
- ● ● [HEISSE SCHOKOLADE MIT VANILLE](#)
- ● ● [HASELNUSS-KAFFEE](#)
- ● [MARSHMALLOW-LATTE](#)
- ● [CAFÉ AFFOGATO MIT LEBKUCHEN](#)
- ● [KARAMELL-EISKAFFEE](#)
- ● ● [CRÈME-BRULÉE-CAPPUCCINO](#)



Rezepte für den Winter

- [TEE MIT AMARETTO](#)
- [IRISH COFFEE](#)
- ● [WIENER KAFFEE MIT AHORNSIRUP](#)
- [GESUNDE SMOOTHIE-BOWL](#)
- ● [KAFFEE-TONIC](#)
- ● [CAFÉ BOMBÒN](#)
- ● ● [FLAT WHITE MIT SCHOKOLADE](#)
- [KAFFEE-BANANEN-SMOOTHIE](#)
- ● [CAPPUCCINO MONT-BLANC-STYLE](#)
- [CHILI-ESPRESSO-MACCHIATO](#)



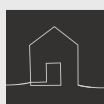


FRÜHLING

”

Die Natur erwacht zu neuem Leben, die ersten Sonnenstrahlen wecken unsere Geschmacksknospen, um Getränke mit frischen, zarten und botanischen Noten zu genießen.

“



FRÜHLING

DETOX- KAFFEE

PORTIONEN	MOMENT	ZUBEREITUNG:
1	 GESUND	10 MINUTEN



1 FILTERKAFFEE 150 ML –  
1 KRÄUTERTEE 100 ML

- 1 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 1 EL Ingwer-Pulver
- 1 EL Agavendicksaft

- 1** Ein großes Glas unter der Kaffeedüse platzieren und **150 ml Filterkaffee** auswählen.
- 2** Dann **100 ml Kräutertee** auswählen und das Wasser zu dem Kaffee dazu laufen lassen.
- 3** Zitronensaft, Ingwer und Agavendicksaft hinzufügen.

GUT UMRÜHREN UND GENIESSEN!

Tipp: Für eine noch leichtere Version des Kaffees können Sie mehr Wasser hinzufügen. Und wenn es etwas süßer sein soll, können Sie dem Rezept noch einen Teelöffel Agavendicksaft hinzufügen.



FRÜHLING

CAFÉ AFFOGATO

VANILLA

PORTIONEN	MOMENT	ZUBEREITUNG:
1	● DESSERT	10 MINUTEN



1 ESPRESSO 40 ML – ☪☪☪

- 1 TL Sesam
- 1 Kugel Vanilleeis

- 1** Den Sesam in einer fettfreien Pfanne leicht anrösten und zur Seite stellen.
- 2** Eine Kugel Vanilleeis in eine Soufflé-Form geben und unter die Kaffeedüse stellen. **40 ml Espresso** auswählen und über das Eis laufen lassen.
- 3** Mit dem gerösteten Sesam bestreuen.

Tipp: Den Sesam können Sie auch durch geröstete Mandelblättchen ersetzen.



KAFFEE-TONIC MIT HOLUNDER

PORTIONEN	MOMENT	ZUBEREITUNG:
1	 COCKTAIL	5 MINUTEN



1 DOPPIO 100 ML –  

- 1 EL Holunderblüten-Sirup
- 200 ml Tonic Water
- 6 Eiswürfel
- Holunderblüten

- 1** Die Eiswürfel, den Holunderblüten-Sirup und das Tonic Water in ein Glas geben. Gut vermischen und einige Holunderblüten darüber geben.
- 2** Das Glas unter die Kaffeedüse stellen und **100 ml Doppio-Kaffee** auswählen.
- 3** Sofort servieren und durch einen Strohhalm trinken (am besten einen wiederverwendbaren).

Tipp: Holunderblüten finden Sie draußen in der Natur oder in der Kräutertee-Abteilung eines gut sortierten Supermarkts.



FRAPPUCCINO MIT
HONIG

PORTIONEN	MOMENT	ZUBEREITUNG:
1	 GOURMET	15 MINUTEN



1 LUNGO 70 ML –  

- 200 ml Milch
- 1 Kugel Milch-Eiscreme
- Schlagsahne
- 1 EL Honig
- 3 Eiswürfel

POPCORN

- 15 g Maiskörner für Popcorn
- 1 EL Honig
- 1/2 TL Pflanzenöl

- Das Öl und die Maiskörner in einer Pfanne erhitzen und abdecken, sodass das Popcorn nicht aus der Pfanne springen kann.
- Die Pfanne vom Herd nehmen, sobald alle Maiskörner aufgepoppt sind. Das heiße Popcorn mit dem Honig in einer Schüssel vermischen.
- Eine Tasse unter die Kaffeedüse stellen und **70 ml Lungo** auswählen.
- Anschließend zusammen mit der Milch, dem Eis, den Eiswürfeln und dem Honig in einen Cocktail-Shaker geben und gut vermischen, bis eine schaumige Flüssigkeit entsteht.
- In ein Glas geben und mit der Schlagsahne und dem Popcorn verzieren.

*Das heiße
Popcorn mit dem
Honig in einer
Schüssel
vermischen.*



*Sie können auch Vanille- oder
Honig-Eiscreme verwenden.*



KURKUMA-LATTE

PORTIONEN	MOMENT	ZUBEREITUNG:
2-3	● GESUND	10 MINUTEN



MILCHSCHAUH (MENGE XL)

- 1 TL Kurkuma-Paste (oder 1 TL Kurkuma-Pulver)
- 200 ml pflanzliche Milch-
- alternative (am besten auf Chasew-Basis)
- 1 Prise Zimt
- 1/2 TL Kokosöl
- 1 EL Ahornsirup

- 1 Den Milchschauch an der Kaffeemaschine anbringen und in den Cashewdrink stecken.
- 2 Kurkuma, Zimt, Kokosöl und Ahornsirup in ein Glas geben und gut vermischen.
- 3 Das Glas unter die Kaffeedüse stellen und **Milchschaum (Menge XL)** auswählen.
- 4 Vor dem Servieren gut umrühren.

Kurkuma-Paste selbst zubereiten:



KURKUMA-PASTE:

- 80 ml Wasser, 20 g Kurkuma und ¼ TL gemahlene schwarzen Pfeffer in eine kleine Pfanne geben.
- Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erwärmen, bis die Masse eine pastenartige Konsistenz bekommt.
- Die Kurkuma-Paste ist in einem gut verschlossenen Glas für eine Woche im Kühlschrank haltbar.



FRÜHLING

PISTAZIEN- MACCHIATO

PORTIONEN

1

MOMENT

● DESSERT

ZUBEREITUNG:

5 MINUTEN



1 ESPRESSO MACCHIATO (GRÖSSE L)



- 1 TL Pistaziencreme
- 50 ml Milch
- geschälte Pistazien

- 1** Die Pistazien grob hacken, in einer fettfreien Pfanne leicht anrösten und zur Seite stellen.
- 2** Die Pistaziencreme in eine Tasse geben.
- 3** Den Milchschauch an der Kaffeemaschine anbringen und in die Milchflasche stecken.
- 4** Die Tasse unter der Kaffeedüse platzieren und **Espresso Macchiato (Größe L)** auswählen.
- 5** Anschließend mit den Pistazien garnieren. Gut umrühren und genießen.



FRÜHLING

FRAPPÉ CAFÉ MIT KAKAO

PORTIONEN	MOMENT	ZUBEREITUNG:
1	 GOURMET	5 MINUTEN



1 CAFFÈ LATTE (GRÖSSE L)



- 1 EL Back-Kakao
- 1 Prise Ingwer-Pulver
- 1 TL Honig
- 200 ml Milch
- 7 Eiswürfel

- 1** Kakao, Honig und Ingwer in ein Glas geben.
- 2** Den Milchschauch an der Kaffeemaschine anbringen und in die Milchflasche stecken.
- 3** Das Glas unter die Kaffeedüse stellen, Eiswürfel hinzugeben und **Caffè Latte (Größe L)** auswählen.

GENIESSEN!

Tipp: Dieser Drink schmeckt auch warm köstlich – dafür einfach die Eiswürfel weglassen.



DALGONA-
KAFFEE

PORTIONEN	MOMENT	ZUBEREITUNG:
2	● DESSERT	10 MINUTEN



1 RISTRETTO 20 ML – ☕☕

- 1 Eiweiß
- 40 g Puderzucker
- 200 ml Milch

- 1 Eine Tasse unter die Kaffeedüse stellen und **20 ml Ristretto** auswählen.
- 2 Dalgona-Creme zubereiten: mit einem Handrührgerät das Eiweiß steif schlagen. Dabei nach und nach den Puderzucker hinzufügen. Weiterschlagen, bis eine glänzende Baisermasse entsteht.
- 3 Langsam mit dem Ristretto aufgießen und noch ein wenig weiterschlagen.
- 4 2 Tassen mit warmer oder kalter Milch füllen und die Dalgona-Creme darauf geben.

Tipp: Für eine „Frappé“-Version des Getränks können Sie etwas zerstoßenes Milcheis hinzufügen.



FRÜHLING

RED-VELVET-LATTE

PORTIONEN	MOMENT	ZUBEREITUNG:
1	 GESUND	5 MINUTEN



1 ITALIAN CAPPUCCINO (GRÖSSE L)



- ½ TL Back-Kakao

- 1 EL Agavendicksaft
- 2 EL Rote-Bete-Saft
- 100 ml Milch

- 1** Den Kakao, den Agavendicksaft und den Rote-Bete-Saft in eine Tasse geben und gut vermischen.
- 2** Den Milchschauch an der Kaffeemaschine anbringen und in die Milchflasche stecken.
- 3** Die Tasse unter die Kaffeedüse stellen und **Italian Cappuccino (Größe L)** auswählen.

Tipp: Die Kuhmilch können Sie auch durch Reismilch ersetzen.



HIBISKUS- LATTE

PORTIONEN	MOMENT	ZU- BEREITUNG:	VOR- BEREITUNG:
1	 GESUND	5 MINUTEN	15 MINUTEN



MILCHSCHAUH (MENGE L)

- 200 ml pflanzenbasierte Milchalternative (Reis-,

Mandeldrink etc.)

- 1 EL getrocknete Hibiskusblüten
- 1 EL Agavendicksaft

- 1 Die Hibiskusblüten 15 Minuten in kalter Milch einweichen. Diese Mischung durch ein Sieb in ein Milchkännchen gießen.
- 2 Den Milchschlauch an der Kaffeemaschine befestigen und in das Milchkännchen stecken.
- 3 Agavendicksaft in ein Glas geben.
- 4 Das Glas unter die Kaffeedüse stellen und **Milchschaum (Menge L)** auswählen.

Tipp: Hibiskusblüten gibt es in Reformhäusern und online. Sie können auch in Tees und Aufgüssen verwendet werden.



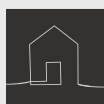


SOMMER

”

Urlaub, Sonne, Entspannung – die Zeit im Jahr, in der wir nach einem Schattenplätzchen suchen, um unseren Durst mit fruchtigen, erfrischenden und gesunden Getränken zu stillen.

“



S O M M E R

EISKAFFEE MIT PFIRSICHSIRUP UND FLEUR DE SEL

PORTIONEN	MOMENT	ZUBEREITUNG:
1	 COCKTAIL	5 MINUTEN



1 ESPRESSO 40 ML – 

- 1 TL Pfirsichsirup
- 100 ml Mineralwasser
- 3 Eiswürfel
- 1 Prise Fleur de Sel (oder Meersalz)
- Zitronenschale

1 Eiswürfel, Sirup und Salz in ein Glas geben und vermischen.

2 Das Mineralwasser hinzugeben.

3 Das Glas unter die Kaffeedüse stellen und **40 ml Espresso** auswählen. Mit etwas Zitronenschale garnieren.

SOFORT SERVIEREN.

Tipp: Ein Stiel Zitronengras eignet sich hervorragend zum Dekorieren und zum Umrühren Ihres Eiskaffees.



KAFFEE-HIMBEER-SMOOTHIE

PORTIONEN	MOMENT	ZUBEREITUNG:
4	 GESUND	5 MINUTEN



2 ESPRESSO 40 ML –  

- 200 g gefrorene Himbeeren
- 1 Banane
- 1 EL Mandelmus
- 1 TL Back-Kakao
- 300 ml Mandeldrink

- 1** Himbeeren, Banane in Stücken, Mandelmus, Kakaopulver und den Mandeldrink in einen Standmixer geben und pürieren.
- 2** An der Kaffeemaschine **40 ml Espresso** für 2 Tassen auswählen. Den Espresso zur Mischung im Standmixer hinzufügen und alles gut vermischen.

SOFORT SERVIEREN.



Wenn Sie keine gefrorenen Himbeeren haben, können Sie diese auch durch Himbeer-Sorbet ersetzen.



S O M M E R

LAVENDEL-HONIG-LATTE

PORTIONEN	MOMENT	ZUBEREITUNG:
1	 GOURMET	5 MINUTEN



1 CAFFÈ LATTE (GRÖSSE L) – 

- 1 EL Lavendelsirup
- 1 EL Honig
- 200 ml kalte Milch

- 1** Den Lavendelsirup in ein Glas geben.
- 2** Den Milchschauch an der Kaffeemaschine befestigen und in die Milchflasche stecken.
- 3** Das Glas unter die Kaffeedüse stellen und **Caffè Latte (Größe L)** auswählen.
- 4** Etwas Honig auf den Milchschaum geben.

SOFORT SERVIEREN.

Lavendelsirup selbst zubereiten:



LAVENDELSIRUP:

- 150 ml Wasser mit 5 g Lavendelblüten aufkochen.
- 15 Minuten ziehen lassen und anschließend durch ein Sieb geben.
- Die Flüssigkeit in eine Pfanne geben und 200 g Zucker hinzufügen. Bei schwacher Hitze einkochen, bis die richtige Konsistenz erreicht ist.



FRESHPRESSO

PORTIONEN	MOMENT	ZUBEREITUNG:
1	 COCKTAIL	5 MINUTEN



1 RISTRETTO 25 ML –  

- 10 ml Limettensaft
- 1 EL Honig
- 10 ml Grapefruitsaft
- 40 ml Wodka
- 3 Eiswürfel
- Zitronenmelisse
(oder Zitronenverbene, Minze)

- 1** In einem Glas Limettensaft, Grapefruitsaft und Honig mischen. Wodka und Eiswürfel hinzufügen und gut umrühren.
- 2** Das Glas unter die Kaffeedüse stellen und **25 ml Ristretto** auswählen.
- 3** Vermischen und vor dem Servieren mit einigen Blättern Zitronenmelisse garnieren.

Tipp: Sie können diesen Cocktail auch ohne Wodka zubereiten, indem Sie dafür etwas mehr Limetten- und Grapefruitsaft hinzufügen.



S O M M E R

KORIANDER- KAFFEE

PORTIONEN	MOMENT	ZUBEREITUNG:
2	 COCKTAIL	10 MINUTEN



1 AMERICANO 120 ML –  

- 20 ml Limettensaft
- 150 ml Ananassaft
- 1 TL Agavendicksaft
- 10 Eiswürfel
- 10 Stängel frischer Koriander

- 1** Behältnis unter die Kaffeedüse stellen und **120 ml Americano** auswählen. Abkühlen lassen.
- 2** Limetten-, Ananas- und Agavendicksaft mit 6 Eiswürfeln in einen Cocktail-Shaker geben. Die Hälfte des Korianders hinzufügen und gut mixen.
- 3** Den abgekühlten Kaffee hinzufügen und 20 Sekunden gut umrühren.
- 4** 2 Eiswürfel in jedes Glas geben und den Cocktail durch ein Sieb hineingießen. Mit dem restlichen Koriander garnieren.

UMRÜHREN UND SERVIEREN.

Tipp: Den Koriander können Sie auch durch Minze ersetzen.



SOMMER

KAFFEE MIT MILCH-EISWÜRFELN

PORTIONEN	MOMENT	ZU- BEREITUNG:	VOR- BEREITUNG:
2	 GESUND	5 MINUTEN	12 STUNDEN



2 KALTE KAFFEES

- 250 ml Reisdrink
- 2 TL Agavendicksaft

- 1** Den Reisdrink mit dem Agavendicksaft aufkochen und abkühlen lassen.
- 2** Die Mischung in eine Eiswürfelform füllen und 12 Stunden ins Gefrierfach stellen.
- 3** Die Milch-Eiswürfel auf die Gläser aufteilen. Ein Glas unter der Kaffeedüse platzieren und **Chilled Coffee** auswählen.
- 4** Dasselbe mit dem zweiten Glas wiederholen.

Tipp: Sie können dieses Rezept auch mit Mandelmilch zubereiten.

*Bereiten Sie die
Eiswürfel einen
Tag vorher vor.*



S O M M E R

KOKOS- EISKAFFEE

PORTIONEN	MOMENT	ZUBEREITUNG:
1	● DESSERT	5 MINUTEN



1 LONG COFFEE 80 ML – ☕☕

- 50 ml Milchalternative auf Kokosbasis

- 1 Kugel Kokoseis
- ½ TL Kokosblütenzucker

- 1** Die Kokosmilch und die Eiscreme in ein Glas geben.
- 2** Das Glas unter die Kaffeedüse stellen und **80 ml Long Coffee** auswählen.
- 3** Den Kokosblütenzucker über das Getränk streuen und das Ganze direkt genießen.

Tipp: Sie können das Getränk vorsichtig umrühren und bereits trinken, bevor das Eis vollständig geschmolzen ist. Der bittere Kaffee bildet dann einen interessanten Kontrast zur Süße der Eiscreme.



S O M M E R

THAI- EISKAFFEE

PORTIONEN	MOMENT	ZUBEREITUNG:
1	 COCKTAIL	5 MINUTEN



1 NITRO COFFEE –  

- ½ TL Kardamom-Pulver
- 70 ml Kondensmilch (gesüßt)
- 7 Eiswürfel

1 Kardamom-Pulver in ein Glas geben und die Eiswürfel hinzufügen. Den Milchschauch an der Kaffeemaschine befestigen und in das Glas stecken.

2 Das Glas unter die Kaffeedüse stellen und **Nitro Coffee** auswählen.

3 Die Kondensmilch in ein Milchkännchen füllen und behutsam über den Kaffee geben.

UMRÜHREN UND SERVIEREN.

Tipp: Mit mehr Eiswürfeln wird das Kaffeeerlebnis noch erfrischender. Je nach Vorliebe schmeckt der Kaffee auch mit einer größeren Menge Kondensmilch köstlich – oder ganz ohne Kondensmilch.



S O M M E R

KAFFEE

MIT LAVENDEL UND ROSENBLÜTEN

PORTIONEN	MOMENT	ZUBEREITUNG:
1	 GESUND	5 MINUTEN



1 FLAT WHITE (GRÖSSE L) – 

- 1 TL Rosensirup
- 100 ml Mandeldrink

- 1 EL getrockneter Lavendel
- getrocknete essbare Rosenblüten

- 1** Den Rosensirup mit der Hälfte des getrockneten Lavendels in einer Tasse mischen.
- 2** Den Milchschauch an der Kaffeemaschine anbringen und in den Mandeldrink stecken.
- 3** Die Tasse unter der Kaffeedüse platzieren und **Flat White (Größe L)** auswählen.
- 4** Den restlichen Lavendel mit den Rosenblüten über den Kaffee streuen und genießen!

Tipp: Falls Sie keinen Rosensirup finden, können Sie ihn durch Rohrzuckersirup und Rosenwasser ersetzen.



SOMMER

ROOIBOS-ZITRUS- COCKTAIL

PORTIONEN	MOMENT	ZU- BEREITUNG:	VOR- BEREITUNG:
1	 COCKTAIL	10 MINUTEN	1 STUNDEN



1 KRÄUTERTEE 200 ML

- 1 Teebeutel Rooibos-Tee
- 100 ml Mineralwasser
- 1 EL Rohrzuckersirup
- 6 Eiswürfel
- ½ Zitrone
- 2 Kumquats
- 1 Zweig frische Minze

- 1** Den Teebeutel in eine Tasse geben und diese unter die Kaffeedüse stellen. **200 ml Kräutertee** auswählen. Abkühlen lassen.
- 2** Kumquats und Zitrone in Scheiben schneiden und in ein großes Glas geben. Den Rohrzuckersirup und die Eiswürfel hinzufügen und vermischen.
- 3** Mineralwasser und den Tee hinzufügen, sorgfältig umrühren und mit der Minze dekorieren.

SOFORT SERVIEREN.

Tipp: Falls Sie zu diesem Rezept Alkohol hinzufügen wollen: 30 ml Gin eignen sich perfekt für diesen Cocktail.



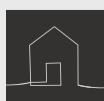


HERBST

”

Die schönsten Sommertage vermischen sich mit den wunderschönen Farben des Herbsts. Gleichzeitig wächst die Lust auf Süßes und auf kuschelige Momente zu Hause.

“



PUMPKIN-SPICE-LATTE

PORTIONEN	MOMENT	ZUBEREITUNG:
1	 GOURMET	20 MINUTEN



1 FLAT WHITE (GRÖSSE L) –  

- 200 ml Vollmilch
- 1 gehäufter EL Kürbispüree
- 2 EL Ahornsirup
- 1 Prise Zimt + 1 weitere Prise zum Garnieren
- 1 Prise Ingwer-Pulver
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 Prise gemahlener Kardamom
- 1 Prise Vanillepulver
- einige karamellisierte Kürbiskerne

1 Die Hälfte der Milch in einem Stieltopf erhitzen. Das Kürbispüree, die Vanille, alle Gewürze und den Ahornsirup hinzufügen und anschließend in eine Tasse geben.

2 Den Milchschauch an der Kaffeemaschine anbringen und in das Gefäß mit der restlichen Milch stecken.

3 Die Tasse unter die Kaffeedüse stellen und **Flat White (Größe L)** auswählen. Anschließend mit Zimt und den Kürbiskernen garnieren und genießen!

Tipp: Die gesamten Gewürze können durch eine Lebkuchen-Gewürzmischung ersetzt werden.

Die Kürbiskerne können Sie selbst karamellisieren.



KÜRBISKERNE KARAMELLISIEREN:

- 1 TL Pflanzenöl in einer großen Pfanne erhitzen.
- 100 g Kürbiskerne hinzugeben und einige Sekunden leicht anbraten. Geben Sie 4 EL Zucker hinzu und lassen Sie die Kürbiskerne bei mittlerer Hitze und ständigem Rühren karamellisieren.
- Sobald alle Kürbiskerne vom Zucker glasiert sind, geben Sie diese zum Abkühlen auf ein Backpapier.



HERBST

ESPRESSO MARTINI

PORTIONEN 1	MOMENT ● COCKTAIL	ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN
-----------------------	-----------------------------	----------------------------------



1 ESPRESSO 40 ML – ☿☿☿

- 40 ml Wodka
- 10 cl ml Kaffeelikör
- 20 ml Rohrzuckersirup
- 3 Kaffeebohnen
- 4 Eiswürfel

- 1** Alle Zutaten bis auf die Kaffeebohnen in einen Cocktail-Shaker geben und 20 Sekunden mixen.
- 2** Den Cocktail durch ein Sieb in ein Glas gießen, um die Eiswürfel abzufangen
- 3** Mit den Kaffeebohnen dekorieren.

SOFORT SERVIEREN.

Tipp: Der Wodka kann durch Gin ersetzt werden



HERBST

BARRAQUITO- KAFFEE

PORTIONEN	MOMENT	ZUBEREITUNG:
1	 COCKTAIL	5 MINUTEN



1 ESPRESSO MACCHIATO (GRÖSSE L)



- 350 ml Vollmilch
- 1 Prise Zimt
- Zitronenschale
- 1 EL Kondensmilch (gesüßt)
- 1 TL Kaffeelikör oder Licor 43®

- 1 Die Kondensmilch zusammen mit dem Likör in ein Glas geben.
- 2 Den Milchschauch an der Kaffeemaschine anbringen und in die Milchflasche stecken.
- 3 Das Glas unter der Kaffeedüse platzieren und **Espresso Macchiato (Größe L)** auswählen. Abschließend mit einer Prise Zimt und etwas Zitronenschale verfeinern.

Den Abrieb einer unbehandelten Zitrone verwenden.



Nutzen Sie zur Dekoration eine Zimtstange, mit der Sie Ihr Getränk außerdem umrühren können.



MOKKA-KAFFEE MIT GESALZENEM KARAMELL UND KAKAO

PORTIONEN	MOMENT	ZUBEREITUNG:
2	 GOURMET	10 MINUTEN



2 CAPPUCCINO (GRÖSSE M)



- 1 TL Back-Kakao
- 2 EL gesalzene Karamellsoße
- 1 EL heißes Wasser
- 150 ml Milch
- Schlagsahne

- 1 EL der Karamellsoße, den Back-Kakao und das heiße Wasser in eine Schale geben und verrühren. Die Mischung auf 2 Tassen aufteilen.
- Den Milchschauch an der Kaffeemaschine anbringen und in das Gefäß mit der Milch stecken.
- Eine Tasse unter die Kaffeedüse stellen und **Cappuccino (Größe M)** auswählen. Den Vorgang mit der zweiten Tasse wiederholen.
- Die Schlagsahne und die restliche Karamellsoße auf das Getränk geben.

VERRÜHREN UND GENIESSEN!



HEISSE SCHOKOLADE MIT VANILLE

PORTIONEN	MOMENT	ZUBEREITUNG:
1	● GOURMET	10 MINUTEN



1 X MILCHSCHAUM (MENGE XL)

- 40 g dunkle Schokolade (zartbitter oder mit noch höherem Kakaoanteil)
- 1 EL Vanillezucker
- 50 ml Schlagsahne (18 % Fett)
- 200 ml Milch

- 1** Die Schokolade fein hacken und in ein großes Glas geben. Die Schlagsahne und den Vanillezucker in eine Pfanne geben, erhitzen und noch warm über die Schokolade geben.
- 2** Den Milchschaum an der Kaffeemaschine anbringen und in die Milchflasche stecken.
- 3** Das Glas unter die Maschine stellen und **Milchschaum (XL)** auswählen. Sofort servieren und vor dem Trinken verrühren.

Tipp: Sie können dieses Getränk auch mit einer pflanzlichen Milchalternative zubereiten. Die Schlagsahne ist optional: Falls Sie eine leichtere Variante wünschen, können Sie sie weglassen.



HASELNUSS- KAFFEE

PORTIONEN	MOMENT	ZUBEREITUNG:
1	● DESSERT	5 MINUTEN



1 ITALIAN CAPPUCCINO (GRÖSSE XL)



- 1 TL Schoko-Haselnuss-Aufstrich
- 1 EL Haselnusskerne
- 100 ml Vollmilch

- 1 Die Haselnusskerne grob hacken und in einer fettfreien Pfanne einige Minuten rösten.
- 2 1 TL Schoko-Haselnuss-Aufstrich in eine Tasse geben. Den Milchschauch an der Kaffeemaschine anbringen und in die Milchflasche stecken.
- 3 Die Tasse unter der Kaffeedüse platzieren und **Italian Cappuccino (Größe XL)** auswählen.
- 4 Mit den gerösteten Haselnusskernen garnieren und sofort servieren.

Tipp: Für extra Crunch die Haselnüsse beim Rösten mit etwas Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Damit der Haselnussgeschmack noch intensiver wird, können Sie dieses Getränk auch mit Haselnussmilch zubereiten.



MARSHMALLOW- LATTE

PORTIONEN	MOMENT	ZUBEREITUNG:
1	 GOURMET	5 MINUTEN



1 LATTE MACCHIATO (GRÖSSE L) – 

- 2 TL Schokosirup (oder Schokosoße)

- 10 Mini-Marshmallows
- 200 ml Vollmilch

- 1** Den Schokosirup und die Hälfte der Marshmallows in ein Glas geben.
- 2** Den Milchschauch an der Kaffeemaschine anbringen und in die Milchflasche stecken.
- 3** Das Glas unter der Kaffeedüse platzieren und **Latte Macchiato (Größe L)** auswählen. Die restlichen Mini-Marshmallows über das Getränk streuen.

UMRÜHREN UND GENIESSEN!

Tipp: Sie können dieses Rezept auch mit einer Milchalternative auf Mandelbasis zubereiten.



HERBST

CAFÉ AFFOGATO MIT LEBKUCHEN

PORTIONEN

1

MOMENT

● DESSERT

ZUBEREITUNG:

5 MINUTEN



1 ESPRESSO 60 ML – ☿☿☿

• 1 Kugel Vanilleeis

• ¼ Lebkuchen

• etwas Karamellsoße

1 Das Stück Lebkuchen in kleine Stückchen schneiden.

2 Eine Kugel Vanilleeis in eine kleine Schale geben und unter der Kaffeedüse platzieren. **60 ml Espresso** auswählen.

3 Die Lebkuchen-Stücke über das Getränk geben und mit Karamellsoße verzieren.

Tipp: Für extra Crunch können Sie den Lebkuchen leicht anrösten. Für intensiveren Lebkuchengeschmack, Lebkuchen-Eis statt Vanilleeis verwenden.



HERBST

KARAMELL- EISKAFFEE

PORTIONEN	MOMENT	ZUBEREITUNG:
2	 GOURMET	10 MINUTEN



1 DOPPIO 100 ML –  

- 200 ml Milch
- 2 Kugeln Karamelleis

- Schlagsahne
- 2 EL Karamell-Drops (oder Krokant)

1 Ein Gefäß unter die Kaffeedüse stellen und **100 ml Doppio** auswählen.

2 Das Eis, die Milch und den Kaffee in einem Cocktail-Shaker gut vermischen und auf 2 Gläser aufteilen.

3 Schlagsahne darauf geben und mit Karamell-Drops bestreuen.

Tipp: Wenn es etwas süßer sein darf, Karamellsoße auf die Schlagsahne geben und genießen.



CRÈME BRULÉE CAPPUCCINO

PORTIONEN	MOMENT	ZUBEREITUNG:
1	● DESSERT	5 MINUTEN



1 CAPPUCCINO (GRÖSSE L) – ☕ ☕

- 1 TL Karamellsirup
- 100 ml Milch
- 2 EL Puderzucker

- 1 Den Karamellsirup in eine Tasse geben. Den Milchschaum an der Kaffeemaschine anbringen und in die Milchflasche stecken.
- 2 Die Tasse unter die Kaffeedüse stellen und **Cappuccino (Größe L)** auswählen.
- 3 Sobald der Kaffee fertig ist, streuen Sie mithilfe eines feinen Siebs etwas Puderzucker auf die Oberfläche und karamellisieren Sie diesen mit einem Flambierbrenner. Wiederholen Sie diesen Vorgang zwei- bis dreimal, um eine schöne Karamellschicht zu erhalten.

SOFORT SERVIEREN.

Tip: Sie können noch etwas abgeriebene Bio-Orangenschale hinzufügen.

Nutzen Sie einen Flambierbrenner, der explizit zum Kochen geeignet ist.



Verwenden Sie ein Sieb, um Ihren Kaffee mit dem Puderzucker zu bestreuen.



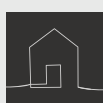


WINTER

”

Der Winter ist da: Draußen sind die Bäume mit Raureif bedeckt und die Luft wird kühler. Zu Hause knistert das Feuer. Der Gedanke, sich warm und gemütlich einzukuscheln und sich etwas Besonderes zu gönnen, wird immer verlockender.

“



WINTER

TEE MIT AMARETTO

PORTIONEN	MOMENT	ZUBEREITUNG:
1	 GESUND	5 MINUTEN



1 X MILCHSCHAUM (MENGE M)

- 1 Teebeutel schwarzer Tee
- 20 ml Amaretto-Mandel-Likör (optional)
- 100 ml Sojadrink
- 1 TL Honig

- 1** Den Teebeutel in ein Glas geben und unter die Kaffeedüse stellen. 200 ml schwarzen Tee auswählen. Sobald der Tee überbrüht ist, Likör und Honig hinzufügen.
- 2** Den Milchschauch an der Maschine befestigen und in das Gefäß mit der Milchalternative stecken.
- 3** Ein Milchkännchen unter die Maschine stellen und **Milchschaum (Menge M)** auswählen. Einen großen Löffel Milchschaum zum Tee hinzufügen und servieren.

Tipp: Für ein intensiveres Mandelaroma können Sie Mandelmilch statt Sojadrink verwenden.



WINTER IRISH COFFEE

PORTIONEN	MOMENT	ZUBEREITUNG:
1	● DESSERT	5 MINUTEN



1 ESPRESSO 60 ML – ☿☿☿☿

- 30 ml Whiskey
- 2 TL Rohrzucker
- ½ TL Back-Kakao
- Schlagsahne

- 1** Den Whiskey mit dem Zucker in einer kleinen Pfanne erhitzen.
- 2** Die Mischung in ein Glas geben und unter die Kaffeedüse stellen. **60 ml Espresso** auswählen.
- 3** Einen großen Löffel Schlagsahne auf den Kaffee geben und mit etwas Kakaopulver bestreuen.

SOFORT SERVIEREN.

Tipp: Für einen typischen dreischichtigen Irish Coffee, muss man den Kaffee mit einem Löffel langsam in das Glas geben, damit er sich nicht mit der Whiskey-Schicht vermischt. Die Schlagsahne ergibt dann die dritte Schicht.



WINTER

WIENER KAFFEE MIT AHORNSIRUP

PORTIONEN	MOMENT	ZUBEREITUNG:
1	 GOURMET	10 MINUTEN



1 LUNGO 90 ML – 

- 1 EL Ahornsirup
- Schlagsahne
- 1 EL Mandelsplitter

- 1** Den Ahornsirup in eine Tasse geben und unter die Kaffeedüse stellen. **90 ml Lungo** auswählen.
- 2** Anschließend die geschlagene Schlagsahne mithilfe eines Spritzbeutels auf den Kaffee geben und mit den Mandelsplittern garnieren.

Tipp: Die Mandeln können Sie für einige Minuten in einer fettfreien Pfanne anrösten.



WINTER

GESUNDE SMOOTHIE-BOWL

PORTIONEN	MOMENT	ZUBEREITUNG:
2	 GESUND	10 MINUTEN



1 ESPRESSO 60 ML – 

- 1 EL Haferflocken
- 200 ml ungesüßte Milchalternative auf Pflanzenbasis
- 1 Banane
- 1 TL Açai-Pulver

- 1** Eine Tasse unter die Kaffeedüse stellen und **60 ml Espresso** auswählen.
- 2** Alle Zutaten in einen Standmixer geben und zu einer cremigen Masse pürieren.
- 3** Auf zwei Schalen aufteilen und mit Früchten und Nüssen Ihrer Wahl dekorieren. Wenn Sie es etwas süßer mögen, können Sie noch Honig hinzufügen.

Tipp: Statt Açai-Pulver können Sie auch Cranberry-Pulver verwenden.



WINTER KAFFEE- TONIC

PORTIONEN	MOMENT	ZUBEREITUNG:
1	 COCKTAIL	5 MINUTEN



1 ESPRESSO 40 ML – 

- 100 ml kaltes Tonic Water
- 6 Eiswürfel
- 1 EL Limettensaft
- 1 TL Honig
- 30 ml Gin (optional)
- 1 Rosmarin-Zweig

- 1** Eiswürfel, Honig, Tonic Water, Gin und Limettensaft in ein Glas geben und mischen.
- 2** Eine kleines Kännchen unter die Kaffeedüse stellen und **40 ml Espresso** auswählen.
- 3** Den Kaffee vorsichtig in das Glas geben und mit einem Rosmarin-Zweig garnieren.

Tipp: Statt Limettensaft können Sie auch den Saft einer halben Orange oder einer halben Grapefruit verwenden.



WINTER CAFÉ BOMBÒN

PORTIONEN	MOMENT	ZUBEREITUNG:
1	● DESSERT	5 MINUTEN



1 ITALIAN CAPPUCCINO (GRÖSSE L)



- 2 EL Kondensmilch (gesüßt)
- 100 ml Haferdrink

- 1** Die Kondensmilch in ein Glas geben.
- 2** Den Milchschauch an der Kaffeemaschine anbringen und in das Gefäß mit dem Haferdrink stecken.
- 3** Das Glas unter der Kaffeedüse platzieren und einen **Italian Cappuccino (Größe L)** auswählen.

Tipp: Sie können vor dem Servieren noch etwas Zimt über den Kaffee streuen.



WINTER

FLAT WHITE MIT SCHOKOLADE

PORTIONEN	MOMENT	ZUBEREITUNG:
1	 GOURMET	3 MINUTEN



1 FLAT WHITE (GRÖSSE L)



- 1 Stück Zartbitterschokolade
- 150 ml Milch

- 1** Die Schokolade in eine Tasse legen.
- 2** Den Milchschauch an der Kaffeemaschine anbringen und in die Milchflasche stecken.
- 3** Die Tasse unter die Kaffeedüse stellen und **Flat White (Größe L)** auswählen.

Den Kaffee können Sie dekorieren, indem Sie einen Zahnstocher in Schokoladenseife dippen und damit kleine Kunstwerke auf den Milchschaum zaubern.



WINTER

KAFFEE-BANANEN-SMOOTHIE

PORTIONEN	MOMENT	ZUBEREITUNG:
2	 GESUND	5 MINUTEN



1 LONG COFFEE 120 ML – 

- 100 g griechischer Joghurt
- 2 EL Agavendicksaft
- 1 Banane
- 1 EL Leinsamen
- 1 Prise Zimt
- 3 Eiswürfel

1 Einen Becher unter die Kaffeedüse stellen und **Long Coffee 120 ml** auswählen.

2 Alle Zutaten in einen Standmixer geben und mixen.

3 Auf zwei Gläser aufteilen.

Tipp: Sie können den Joghurt auch durch Milch ersetzen.



WINTER

CAPPUCCINO MONT-BLANC-STYLE

PORTIONEN	MOMENT	ZUBEREITUNG:
1	● DESSERT	5 MINUTEN



1 CAPPUCCINO (GRÖSSE L)



- einige kandierte Maronen

- 1 gehäufte TL Maronencreme
- 100 ml Mandeldrink

- 1** Die Maronencreme in ein Glas geben. Den Milchschauch an der Kaffeemaschine anbringen und in den Mandeldrink stecken.
- 2** Das Glas unter die Kaffeedüse stellen und **Cappuccino (Größe L)** auswählen.
- 3** Einige kandierte Maronen auf dem Getränk verteilen.

SOFORT SERVIEREN.

Tipp: Besonders lecker wird es, wenn Sie zusätzlich etwas Schlagsahne auf Ihren Cappuccino geben.



WINTER

CHILI- ESPRESSO-MACCHIATO

PORTION	MOMENT	ZUBEREITUNG:
1	● DESSERT	5 MINUTEN



1 ESPRESSO MACCHIATO
(GRÖSSE M) – ☿ ☿

- 50 ml Milch
- 1 Prise Chili-Pulver
- 1 Prise Ingwer-Pulver

- 1** Chili- und Ingwer-Pulver in eine Tasse geben.
- 2** Den Milchschauch an der Kaffeemaschine befestigen und in die Milchflasche stecken.
- 3** Die Tasse unter die Kaffeedüse stellen und **Espresso Macchiato size M** auswählen.

SOFORT SERVIEREN.

Tipp: Nach Geschmack können Sie noch Zucker hinzufügen. Sie können das Getränk auch ohne Milch, dafür aber mit Espresso 60 ml (4 Kaffeebohnen) zubereiten.

