



Zimt-Cappuccino mit weißer Schokolade

Zubereitungszeit: ca. 5 min

Zubehör: Deluxe Blender

Zutaten:

200 g brauner Zucker

200 g Kaffeeweißer

60 g Instant-Kaffee

50 g Kabapulver

2 geh. TL. Backkakao

2 EL Ceylon-Zimt

100 g weiße Schokoraspel

Zubereitung:

Alle Zutaten (außer Schokoraspel) in den Glasbehälter des Deluxe Blenders füllen.

Deckel aufsetzen und Programm CUSTOM BLEND Stufe 6 ca. 20 sek mahlen.

Schokoraspel zufügen und von Hand untermischen.

In Wichte oder Schraubgläser füllen.

Zum Servieren 250 ml Milch und 4 TL Pulver im Deluxe Blender auf Programm CUSTOM HEAT 65° C und 30 sek zubereiten.

