

Rezept

Café au lait

Ein Rezept von Café au lait, am 04.01.2025

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 6 Messlöffel grob gemahlener, stark gerösteter Kaffee (ca. 40 g) | ¼ Tablette Zichorien-Kaffeegewürz (ersatzweise 1 EL Getreidekaffee) |
| 500 ml Vollmilch | Stabfilterkanne |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Ca. 500 ml Wasser aufkochen. Das Kaffeepulver in die Filterkanne geben, das Kaffeegewürz darüber zerbröckeln.
2. Das kochende Wasser von der Kochstelle nehmen und ca. 30 Sek. abkühlen lassen, dann über den Kaffee gießen und gut verrühren. Den Deckel mit hochgezogener Filterscheibe auf die Kanne setzen und den Kaffee 3-5 Min. ziehen lassen.
3. Inzwischen die Milch in einem Topf erhitzen, aber nicht aufkochen.
4. Die Filterscheibe der Kaffeekanne langsam und stetig nach unten drücken.
5. Vier große Kaffeeschalen bereitstellen. In jede Schale gleichzeitig Kaffee und Milch zu gleichen Teilen eingießen. Den Milchkaffee nach Belieben mit Zucker servieren.