



Maroni Spice Latte

🕒 15–20 Min 

Zubereitung

- 1 Im ersten Schritt wird das Wasser zum Kochen gebracht. Anschließend wird der Zucker dazugegeben und solange verrührt, bis er sich aufgelöst hat. Dann den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- 2 Die gegarten Maroni mit einer Gabel fein zerdrücken.
- 3 Das Maronipüree mit dem Zuckersirup, dem Vanillemark aus der Vanilleschote, Zimt und Cardamom verrühren. Alles gut miteinander pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Den Sirup auf die Seite stellen.
- 4 Schlagobers steif schlagen und Espresso kochen. Die Milch warm aufschäumen. 4 Teelöffel des Maronisirups in jede Tasse füllen. Mit der aufgeschäumten Milch aufgießen und mit Schlagobers garnieren. Mit einer Prise Kotányi Salted Caramel verfeinern.

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Gegarte Maroni
5 Stk.	Espressi
50 g	Kokosblütenzucker
150 ml	Wasser
100 ml	Schlagobers
240 ml	Milch, aufgeschäumt
1 TL	♦ Cardamom gemahlen
2 TL	♦ Zimt gemahlen
1 Stk.	♦ Vanille Bourbon Schote ganz
1 Prise	♦ Salted Caramel

