

Eletta Explore



## **Kreationen von Laura Maria Marsueschke**

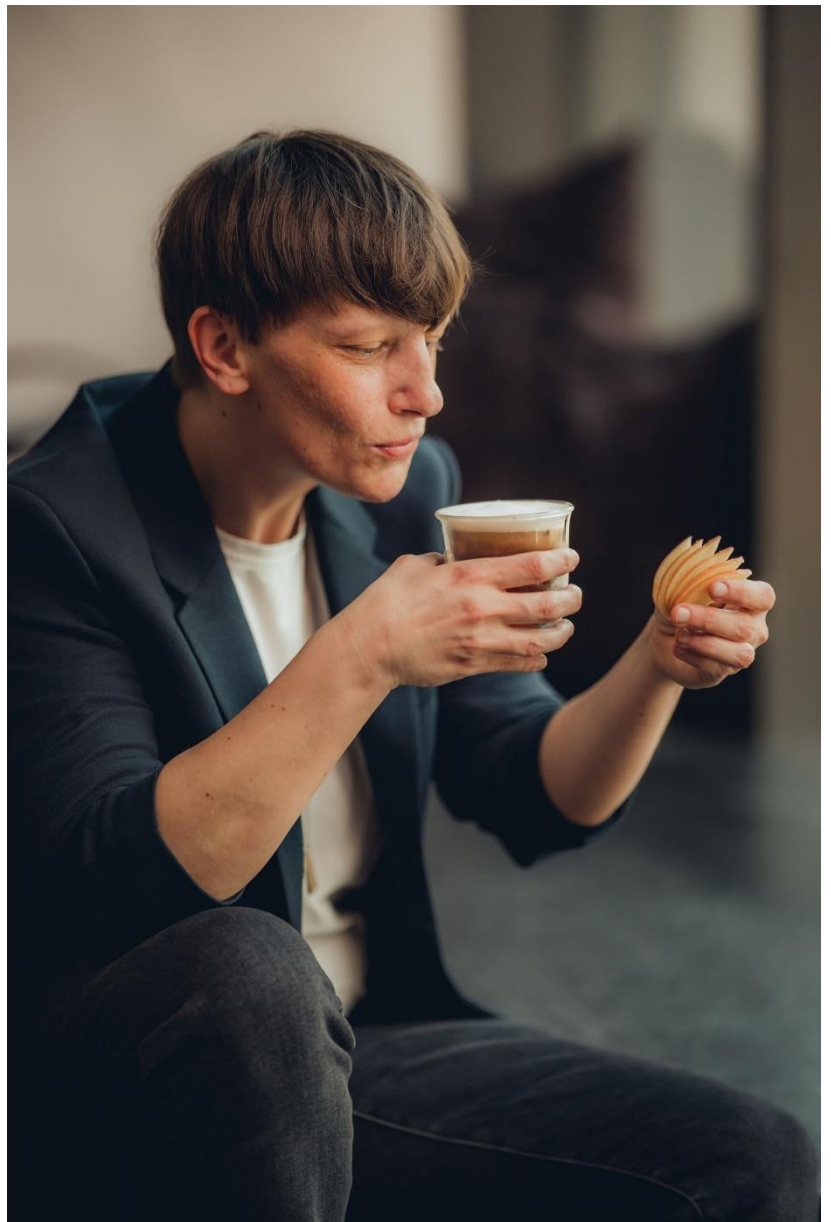
**Coffee Cake Cocktail**

**Grandmas Nightcap**

**Apple Pie-Cchino**

**Coffee with Benefits**

**The better Shot**



Kreationen von **Laura Maria Marsueschke**

## Coffee Cake Cocktail

*Komplexität: mittel*

### Zutaten

- 1 Schuss Walnuss Bitters
- 3 Schuss Kirsch Bitters
- 20 ml Schokoladensirup
- 40ml Kirschsafft
- 100g Eiskwürfel
- 1x Espresso
- 100ml gesüßte Mandelmilch
- Dunkle Schokoraspeln nach Belieben

### Zubereitung

1. Geben Sie zu Beginn den Walnuss Bitters, den Kirsch Bitters sowie den Schokoladensirup und den Kirschsafft zusammen in ein Glas.
2. Rühren Sie alles um und fügen Sie sieben Eiskwürfel aus der De'Longhi Eiskwürfelform hinzu, dann erneut vorsichtig umrühren.
3. Geben Sie einen Espresso und die kalte Mandelmilch hinzu, die auf der höchsten Stufe aufgeschäumt wurde.
4. Um das Rezept zu vervollständigen, den Milchschaum mit dunklen Schokoraspeln bedecken.



### Tipp:

Für einen besonders schokoladigen Geschmack kann frisch geraspelte Schokolade verwendet werden. Außerdem kann das Rezept mit 2-3 cl Wodka in einen alkoholischen Drink verwandelt werden.

Kreationen von **Laura Maria Marsueschke**

## Grandmas Nightcap

*Komplexität: mittel*

### Zutaten

- 1 Schuss Orange Bitters
- 2 Schuss Walnuss Bitters
- 15ml Ahornsirup
- 10ml Pinot Noir
- 30ml Bourbon Whiskey
- 15ml Pflaumen-Weinbrand
- 100g Eiswürfel
- 1x Espresso
- Orangenschale nach Belieben

### Zubereitung

1. Den Orange Bitters und Walnuss Bitters in ein Glas geben.
2. Zum Süßen den Ahornsirup hinzugeben.
3. Außerdem den Pinot Noir, den Bourbon Whiskey und den Pflaumen-Weinbrand hinzufügen.
4. Alles verrühren, acht Eiswürfel aus der De'Longhi Eiswürfelform hinzugeben und nochmals vorsichtig rühren.
5. Bereiten Sie dann einen Espresso hinzu und geben Sie ihn mit in das Glas.
6. Zur Vervollständigung des Rezeptes mit Orangenschale anrichten.



### Tipp:

Statt Bourbon Whiskey kann auch ein Scotch verwendet werden.

Kreationen von **Laura Maria Marsueschke**

## Apple Pie-Cchino

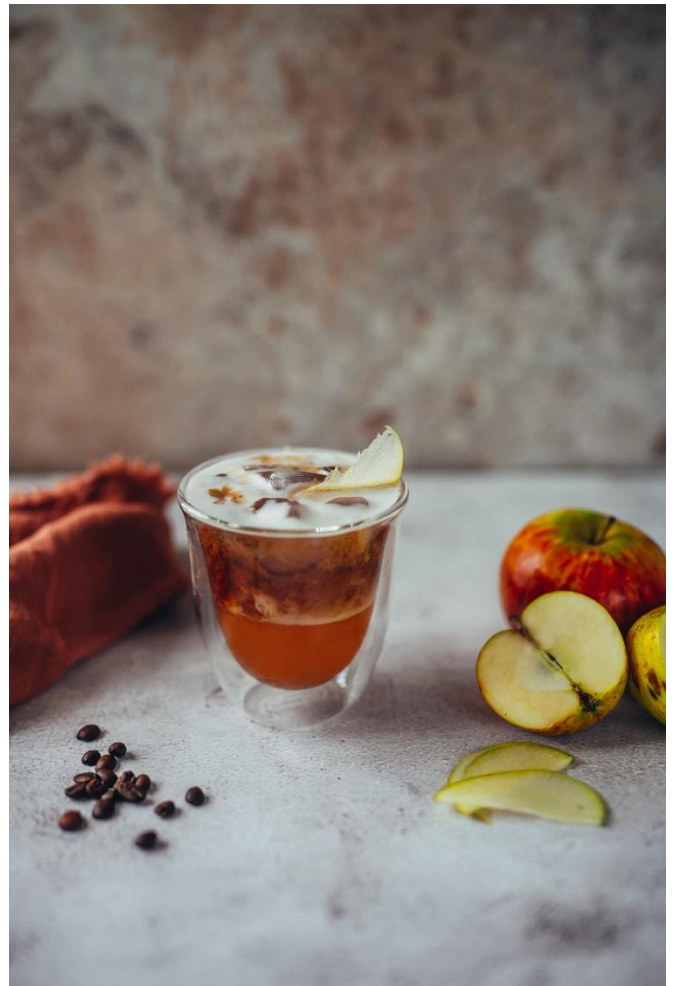
*Komplexität: niedrig*

### Zutaten

3 Schuss Sellerie Bitters  
35ml Dunkler Rum  
10ml Gesalzenes Karamellsirup  
25ml Naturtrüber Apfelsaft  
110g Eiswürfel  
Cashew-Milch  
1x Espresso Macchiato  
Apfel nach Belieben

### Zubereitung

1. Zu Beginn den Sellerie Bitters, den Rum, das gesalzene Karamellsirup und den Apfelsaft in ein Glas geben.
2. Alles verrühren, acht Eiswürfel aus der De'Longhi Eiswürfelform hinzugeben und nochmals vorsichtig rühren.
3. Das Glas unter die Kaffeemaschine stellen und einen Espresso Macchiato zubereiten.
4. Zur Vervollständigung des Rezeptes mit aufgefächertem Apfel anrichten.



### Tipp:

Bei der Zubereitung kann statt der Cashew-Milch auch Mandelmilch verwendet werden.

# Eletta Explore

**DeLonghi**

**Kreationen von Laura Maria Marsueschke**

## Coffee with Benefits

*Komplexität: niedrig*

### Zutaten

3 Schuss Grapefruit Bitters  
15 ml Aperol  
15ml Gin  
10ml Vanillesirup  
110g Eiswürfel  
100ml Mediterranes Tonic Water  
1x Espresso (20 ml)  
Grapefruitschale nach Belieben  
Minze nach Belieben

### Zubereitung

1. Zu Beginn den Grapefruit Bitters, den Aperol, den Gin und das Vanillesirup in ein Glas geben.
2. Alles verrühren, acht Eiswürfel aus der De'Longhi Eiswürfelform hinzugeben und nochmals vorsichtig rühren.
3. Das Mediterrane Tonic Water darauf gießen.
4. Stellen Sie das Glas unter die Kaffeemaschine und wählen Sie die Espresso Option. Stoppen Sie aber nach 5 bis 6 Sekunden, um ca. 20ml Espresso zu erhalten.
5. Zur Vervollständigung des Rezeptes mit der Grapefruitschale, einem Minzweig und einem Strohhalm anrichten.



### Tipp:

Bei der Zubereitung kann statt dem Aperol auch Campari verwendet werden.



**Kreationen von Laura Maria Marsueschke**

## The better Shot

*Komplexität: niedrig*

### Zutaten

1 Schuss Angostura Bitter  
25g Eiswürfel  
10ml Süßer Wermut  
20ml Johannisbeerlikör  
oder Crème de Cassis  
1x Espresso

### Zubereitung

1. Geben Sie den Angostura Bitter in ein Glas.
2. Fügen Sie zwei Eiswürfel aus der De'Longhi Eiswürfelform hinzu.
3. Geben Sie den Wermut und den Johannisbeerlikör hinzu.
4. Stellen Sie das Glas zum Schluss dann unter die Kaffeemaschine und bereiten Sie einen Espresso zu.



### Tipp:

Das Glas sollte, wenn möglich, vorher gekühlt werden.