

Eletta Explore



Kreationen von Timon Kaufmann

Cortado Franze

Spice Up

Hugo-esk

Gym or Tonic

Kalte Liebe



Kreationen von Timon Kaufmann

Cortado Franze

Komplexität: hoch

Zutaten

- 1 Franzbrötchen
(Zimtzucker-Croissant)
- 500 ml Vollmilch
- 5 ml Vanillesirup
- 1x Kaffee

Zubereitung

1. Um die Milch für das Rezept herzustellen, die Vollmilch im Milchbehälter erhitzen.
2. In der Zwischenzeit das Franzbrötchen in große Stücke schneiden.
3. Die Milch, sobald sie 40 bis 50 °C erreicht hat, über die Franzbrötchenstücke gießen und einweichen lassen.
4. Dann die Milch durch ein Sieb gießen und für 30 Minuten ruhen lassen.
5. Die abgekühlte Milch durch einen Baumwollbeutel gießen.
6. Die fertige Franzbrötchenmilch in den Milchschaumer und das Vanillesirup in ein Glas geben.
7. Wählen Sie das Cortado Rezept aus und bereiten Sie den Kaffee im Glas zu. Anschließend den Milchschaum, der auf höchster Stufe zubereitet wurde, hinzufügen.



Tipp:

Bei der Zubereitung können auch gut alte Franzbrötchen verwendet werden.

Eletta Explore



Kreationen von Timon Kaufmann

Spice Up

Komplexität: mittel

Zutaten

- 5g Kakaopulver
- 10 g Zuckerrübensirup
- 1 Prise Kardamon
- 2 Prisen Ingwerpulver
- 1x Espresso
- 100ml Vly Erbsenmilch
- 1 Prise Chillipulver

Zubereitung

1. Das Kakaopulver, das Zuckerrübensirup und das Ingwerpulver in ein Glas geben.
2. Dann einen Espresso zubereiten und alles gut verrühren.
3. Die Erbsenmilch in den Milchbehälter geben und warmen Milchschaum auf der höchsten Stufe zubereiten.
4. Zur Vervollständigung des Rezeptes etwas Chillipulver über den Kaffee streuen.



Tipp:

Der fertige Kaffee kann auch nach Belieben gesüßt werden.

Kreationen von Timon Kaufmann

Hugo-esk

Komplexität: niedrig

Zutaten

10 ml Zitronensaft
20ml Holunderblütensirup
50ml Sodawasser
140g Eiswürfel
1x Espresso
Minzblätter nach Belieben
Zitronenschale nach Belieben

Zubereitung

1. Den Zitronensaft, den Holunderblütensirup und das Sodawasser in ein Glas geben und vorsichtig verrühren.
2. Dann acht Eiswürfel aus der Eiswürfelform von De'Longhi hinzugeben.
3. Bereiten Sie dann einen Espresso zu und geben Sie ihn hinzu.
4. Zur Vervollständigung des Rezeptes mit Minzblättern und Zitronenschale anrichten.



Tipp:

Benutzen Sie, wenn möglich, frisch gepressten Zitronensaft.

Kreationen von Timon Kaufmann

Gym or Tonic

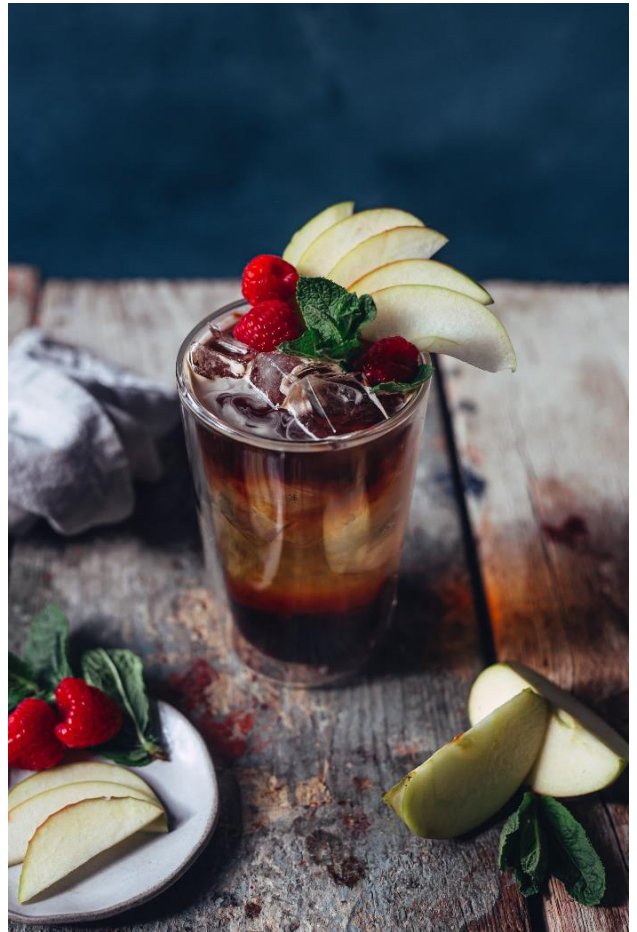
Komplexität: niedrig

Zutaten

40ml Alkoholfreier Wermut
240g Eiswürfel
100ml Tonic Water
1x Espresso
Himbeeren nach Belieben
Minze nach Belieben
Apfel nach Belieben

Zubereitung

1. Geben Sie zunächst alkoholfreien Wermut in ein Glas.
2. Fügen Sie 15 Eiswürfel aus der Eiswürfelform von De'Longhi hinzu.
3. Gießen Sie das Sodawasser hinzu.
4. Schließlich einen Espresso zubereiten und hinzugeben.
5. Zur Vervollständigung des Rezeptes mit Himbeeren, Minze und Apfel anrichten.



Tipp:

Das Rezept gelingt auch mit regulärem Wermut. Unterschiedliche Marken unterscheiden sich aber stark im Geschmack – finden Sie ihren Favoriten.

Eletta Explore

DeLonghi

Kreationen von Timon Kaufmann

Kalte Liebe

Komplexität: niedrig

Zutaten

½ Teelöffel Himbeerpulver
10g Kokosblütenzucker
15ml Rote Beete Saft
1x Espresso
1 Prise gemahlene Vanille
140g Eiswürfel
Magermilch

Zubereitung

1. Beginnen Sie damit, das Himbeerpulver, den Kokosblütenzucker und den Rote Beete Saft in ein Glas zu geben.
2. Bereiten Sie einen Espresso zu und geben Sie ihn hinzu.
3. Fügen Sie eine Prise gemahlene Vanille hinzu und rühren alles um.
4. Danach das Glas mit acht Eiswürfel aus der De'Longhi Eiswürfelform befüllen.
5. Als nächstes kalten Milchschaum auf der mittleren Stufe zubereiten und hinzugeben.
6. Zur Vervollständigung des Rezeptes mit etwas Himbeerpulver anrichten.



Tipp:

Am besten harmoniert dieses Rezept mit dem Arabica-Robusta-Blend.