

# Latte Macchiato



## Zutaten

Für 2 Personen

300 g Milch, kalt aus dem Kühlschrank  
Kaffee aus der Mocca oder Espressomaschine

## Zubereitung

1. Die Milch in den Mixtopf geben und **3 Min./Stufe 4** rühren, dabei den Messbecher nicht aufsetzen.
2. Danach **3 Min./70°C/Stufe 3** rühren, dabei den Messbecher nicht aufsetzen.
3. Den Kaffee in ein Latte Macchiato-Glas geben und die Milch hineingiessen.

## Tipps

- Damit ein Farbverlauf (3 Schichten) entsteht, muss man die Milch in ein Latte Macchiato-Glas geben und die Tasse heißen Kaffee vorsichtig hineingiessen.
- Es ist nicht nötig den Schmetterling einzusetzen.
- Bei mir klappt es mit Laktose freie Milch, entrahmte Milch und Vollmilch. Für eine optimale Zubereitung wird aber die Vollmilch empfohlen, da diese erheblich mehr Proteine enthält und somit für einen perfekten Schaum garantiert.