

> Dinkelkaffee mit Karamell-Swirl

Leckere Überraschung im Alltag



ZUTATEN:

Für 4 Portionen

120 g	NATURATA Demerara Vollrohrzucker
50 ml	Wasser
1 Prise	NATURATA Atlantik Meersalz
100 ml	vegane Sahne
4 TL	Karamell
8 TL	NATURATA Dinkelkaffee, instant
600 ml	heißes Wasser
200 ml	Barista Pflanzenmilch

ZUBEREITUNG

1. Naturata Vollrohrzucker und 50 ml Wasser in einem Topf langsam erhitzen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst und die gewünschte Farbe erreicht hat.
2. Vegane Sahne und NATURATA Meersalz vorsichtig hinzufügen. Die Hitze reduzieren und ca. 10-15 Minuten köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren.
3. Sobald die gewünschte Farbe erreicht ist, den Karamell vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und in einem Schraubglas im Kühlschrank aufbewahren.
4. Vier Gläser bereitstellen und jeweils mit einem Teelöffel Karamell auf der Innenseite dekorieren. NATURATA Dinkelkaffee mit insgesamt 600 ml heißem Wasser aufgießen umrühren und vorsichtig in die Gläser füllen.
5. Barista Pflanzenmilch in einem Milchschaumer cremig aufschlagen und auf den Dinkelkaffee geben.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Abdruck honorarfrei, Belegexemplare erbeten