



Menge 2 Tassen à 250 ml



Dauer bis zu 10 Minuten



Schwierigkeit leicht

## LEBKUCHEN-KAFFEE

Coffee to stay home! Wer daheim diesen weihnachtlichen Kaffee mit Lebkuchen-Aroma schlürft, kann auf Coffee2Go gut verzichten. Mmhh!



### Zubereitung

1. Milch mit Lebkuchengewürz und Diamant Coffee Sugar Würfeln erhitzen, sodass sich der Zucker löst.
2. Mit Kaffee verrühren, dann auf 2 Gläser verteilen.
3. Sahne schlagen und auf den Kaffee geben.
4. Gewürzspekulatius zerbröseln und Kaffee mit Spekulatiusbröseln servieren.

### Zutaten

300 ml	Milch
1-2 TL	Lebkuchengewürz
10-12	Diamant Coffee Sugar-Würfel
200 ml	frisch gebrühter Kaffee
50 g	Sahne
1	Gewürzspekulatius

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.