



Menge 2 Gläser



Dauer bis zu 10 Minuten



Schwierigkeit leicht

## MARZIPAN-KAFFEE MIT ZIMTNOTE

Ein Kaffee für echte Leckermäulchen: Marzipan, Zimt und Diamant Coffee Sugar machen aus dem frisch gebrühten Kaffee eine süße Verführung.



### Zubereitung

1. Mandeln bei mittlerer Hitze in einer Pfanne vorsichtig bräunen, herausnehmen. Marzipan fein raspeln (am besten vorher kurz einfrieren).
2. Milch erhitzen und Marzipan unter Rühren darin auflösen, Zimt dazugeben. Auf zwei Gläser verteilen.
3. Kaffee jeweils hinzufügen und mit Diamant Coffee Sugar abschmecken.
4. Restliche Milch erhitzen, zu Milchschaum aufschlagen, auf den Kaffee geben und mit Mandeln verzieren.

### Zutaten

2 TL	gehackte Mandeln
50 g	Marzipanrohmasse
200 ml	Milch
	etwas Zimt
200 ml	frisch gebrühter Kaffee
1 EL	Diamant Coffee Sugar
50 ml	Milch

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.