



Genießen

Kevin Bandel

Donnerstag, 09.01.2025

Erdnussbutter-Latte

Für 1 Tasse

Zutaten:

10 g Erdnuskerne
1 EL Zucker
1 frisch gebrühter Espresso (25 ml)
30 g Erdnussbutter
120 ml Milch
etwas Salz
etwas Zimt

Außerdem:

Backpapier
Siebträger, Herdkännchen oder Kaffeefullautomat
Kaffeetasse (150-200 ml Inhalt)
Milchaufschäumer

Zubereitung:

1. Erdnüsse mit Zucker in einen kleinen Topf geben, unter Rühren erhitzen und karamellisieren. Karamellierte Erdnüsse auf Backpapier geben und abkühlen lassen.
2. Espresso kochen und in die Kaffeetasse geben.
3. Milch, Erdnussbutter und je 1 Prise Salz und Zimt in den Topf geben und bei milder Hitze langsam erhitzen bis sich die Erdnussbutter vollständig in der Milch aufgelöst hat.
4. Anschließend die Erdnussbutter-Milch aufschäumen.
5. Erdnussbutter-Milchschaum zum Espresso in die Tasse füllen.
6. Die karamellisierten Erdnüsse mit einem großen Messer nicht zu fein hacken und als Dekoration über die Erdnussbutter-Latte streuen.

Kevins Tipp: Erdnussbutter enthält feine Erdnusspartikel, die sich in der Milch nicht auflösen und auf den Boden der Tasse sinken. Wenn man die Tasse vor dem Trinken etwas schwenkt, verteilen sich diese wieder im Getränk und die Erdnuss-Note wird etwas deutlicher.