

Rezept Cappuccino Pulver

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Cappuccino einfach selbst machen
- Auch zum verschenken

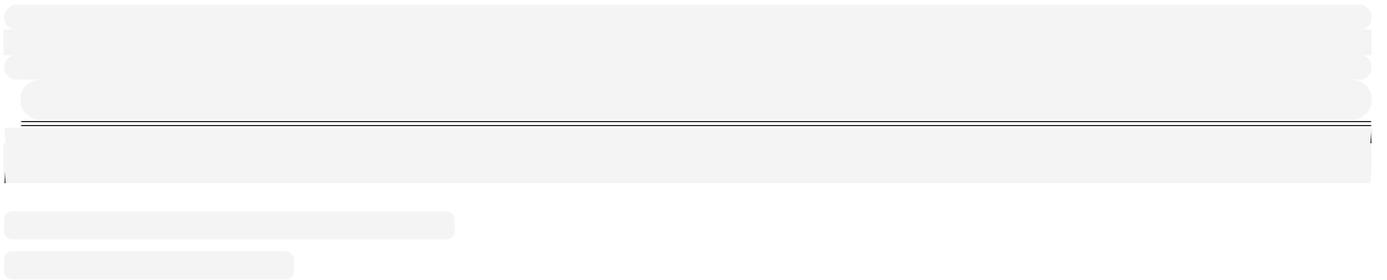
Beschreibung

Mit diesem leckeren Rezept für ein selbstgemachtes Cappuccino Pulver, bist du immer für einen spontanen Besuch gerüstet.

Oder möchtest du jemandem eine kleine Freude machen? Dann lässt sich das geschmackvolle Pulver auch hervorragend verschenken.



[Sieh dir diesen Beitrag auf Instagram an](#)



Ein Beitrag geteilt von Spinnrad® (@spinnrad.de)

Zutatenliste

Zubereitung

100 g

Magermilchpulver laktosefrei

50 g

Löslicher Bohnenkaffee (**Eigenbeschaffung**)

Zubereitung

1. Alle Zutaten miteinander vermischen. (Anstelle des Dattelsuckers kann man auch Puderzucker wählen.)
2. Nun die Zutaten durch ein feines Sieb streichen.
3. In ein Glas nach Wunsch füllen und gut verschließen.
4. Ca. 40g Cappuccino Pulver mit ca. 250ml heißem (nicht kochendem) Wasser aufgießen.
5. Man kann den Cappuccino auch noch nach eigenem Geschmack pimpen zum Beispiel mit 2TL Kakao, Vanille oder Zimt.
6. Das Pulver ist ca. 6 Monate haltbar.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100548
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:15
Variante	250 g
Portionen	2
Package Amount	0.000000

Preise

Zubereitung



Dattelsucker

0,00 €



Löslicher Bohnenkaffee

0,00 €



Magermilchpulver laktosefrei, 250 g

9,55 €

- Laktosefrei
- Erhöht die Festigkeit des Joghurts
- Zur Magermilchherstellung

