



Milchschaum auf Cappuccino – Milch luftig schlagen

Nährwert

ca. 284 kJ (68 kcal) pro 100 ml Vollmilch

Kochutensilien

- Schaumrührer
- Behälter

Zutaten

Menge

etwas

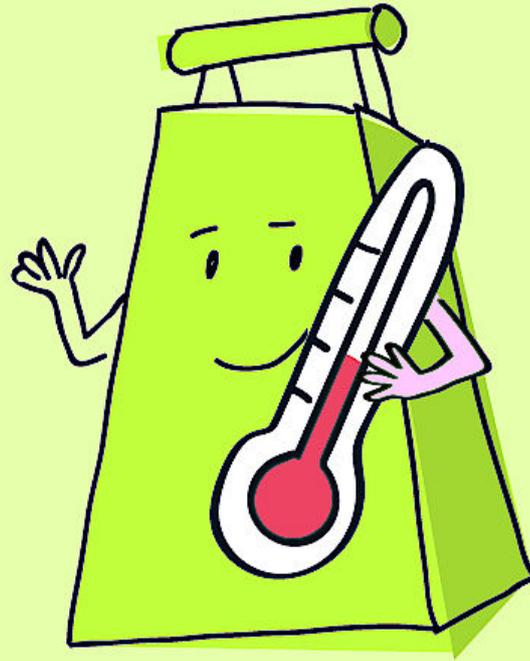
etwas

Zutat

Milch

Schokoladenpulver

Vorgehen



Schritt 1

Milch auf 55-60 °C erwärmen



Schritt 2

Mit Schaumrührer aufschäumen (Volumenzunahme ca. 300-400%)



Schritt 3

Schokoladenpulver darüberstreuen



Mehr Inspiration gibt's im Internet



Warum ist die Milch zu Schaum geworden?

Bei kalter
Milch liegt das
Fett teilweise
erstarrt vor.

