



# KARDAMOM-COFFEE-SHOT MIT MARZIPAN CREME

## ZUTATEN:

Für 2 Gläser

- 5 Kardamomkapseln
- 200 ml Espresso
- 60 g Niederegger Weißbrot
- 5 cl Niederegger Marzipan Liqueur
- 50 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 5 cl Niederegger Liköör »Männersache« Espresso-Shot
- 1 El Schokoraspel

## ZUBEREITUNG:

1. Kardamomkapseln mit einem flachen Messer andrücken. In einen Topf geben und bei mittlerer Hitze anrösten. Espresso kochen, zugießen und ca. 4 Minuten ziehen lassen.
2. Marzipan mit Marzipan-Liqueur und Milch in einen Mixbecher geben. Mit dem Pürierstab zu einer glatten Masse mixen. Sahne steif schlagen und Marzipan Creme unterrühren.
3. Die Kardamomkapseln aus dem Espresso nehmen. Den Niederegger Liköör Espresso-Shot zugießen und in Gläser füllen.  
Die Marzipansahne darauf verteilen. Mit Schokoraspeln bestreuen und sofort servieren.

