

REZEPT

Kaffeespezialitäten von Alpro for Professionals



Haferccino / Foto: Alpro

Rezepte mit dem Bio Haferdrink For Professionals

Haferccino

Zutaten für eine Portion: 180 ml Alpro Bio Haferdrink For Professionals, 1-2 Espresso
Zubereitung: Haferdrink in ein Edelstahl-Milchkännchen füllen und bis maximal 65 Grad Celsius aufschäumen. Espresso zubereiten und in eine Kaffeetasse gießen. Mit dem aufgeschäumten Haferdrink auffüllen.

Hafer-Rote-Bete-Latte

Zutaten für eine Portion: 210 ml Alpro Bio Haferdrink For Professionals, 1 TL (ca. 10 g), Rote Bete Pulver

Zubereitung: Alpro Bio Haferdrink For Professionals aufschäumen. 30 Milliliter des aufgeschäumten Haferdrinks in ein Glas geben und mit dem Rote Bete Pulver verrühren. Restlichen Drink hinzufügen. Tipp: Den Drink durch Latte Art Kreationen verschönern.

Oat-Iced-Latte

Zutaten für eine Portion: 135 ml Alpro Bio Haferdrink For Professionals (gekühlt), 2 Espresso, Eiswürfel

Zubereitung: Ein hohes Glas zu einem Drittel mit Eiswürfeln füllen. Espresso zubereiten, Haferdrink in das Glas gießen und Espresso hinzufügen.