



## Milchschaum auf Cappuccino – Milch luftig schlagen

### Nährwert

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

### Kochutensilien

- Schaumrührer
- Behälter

### Zutaten

Menge

etwas

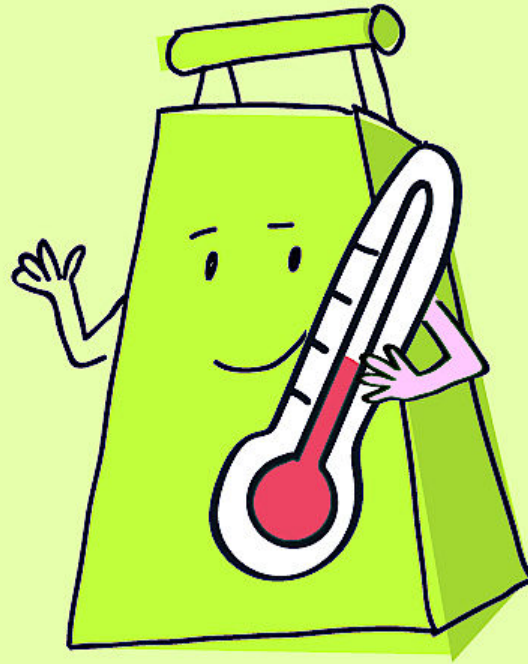
etwas

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.

