

Café Viennois - Rezept von NINJA®

Genuss wie aus der italienischen Espressoobar ☕ Mit nur ein paar Handgriffen kannst du mit deiner NINJA® Siebträgermaschine feinste Kaffeekreationen einfach zuhause genießen. Wie wäre es zum Beispiel mit einem sahnigen Café Viennois?

Zubereitungszeit: ca. 2 Min. Portionen: 1

[Rezept herunterladen](#)

Zutaten

- frische Kaffeebohnen
 - frische Schlagsahne, nach Belieben
 - Kakaopulver, nach Geschmack
-

Zubereitung

Schritt 1

Setze den Doppelkorb in den Siebträger ein und setze den Trichter darauf. Setze dann den Siebträger in den Mahlwerthalter ein.

Schritt 2

Drehe den Hauptdrehknopf, bis das Programm SINGLE (Einfach) leuchtet, stelle den Mahlgrad ein und drücke dann START GRIND (Mahlen starten).

Schritt 3

Drücke die Bohnen zusammen. Entferne dann den Trichter und setze den Siebträger in den Gruppenkopf ein.

Schritt 4

Stelle eine Espressotasse unter den Siebträger. Drücke auf START BREW (Brühvorgang starten), auf der Haupttaste.

Schritt 5

Wenn der Espresso aufgebrüht ist, Sahne hinzugeben. Schlagsahne aufsprühen und mit Kakaopulver bestäuben. Sofort servieren.

Lust auf Kaffeekränzchen?

[Kaffee einschenken](#)

Finde Produkte, die perfekt zu deiner NINJA® Siebträgermaschine passen



NINJA® ES601EU Luxe
Cafè Premier Siebträger
Kaffeemaschine inkl.
Zubehör
€ 549,99



BLANK ROAST
Heimatliebe Kaffee Kreme
ganze Bohnen Inhalt
1.000g
€ 23,99
€ 23,99 /1 kg



LocknLock Thermobecher
aus Edelstahl mit Henkel
820ml Volumen
€ 24,99



BLANK ROAST |
3 Sorten ganze B
exklusiv bei QVC
500g
€ 34,99
€ 23,33 /1 kg