

KAFFE OCH VARMA DRYCKER

Kanelbullekafe

Smaken av nybakad kanelbulle i en kopp.

1 portion

Cirka 10 minuter



Ingredienser

2 dl nybryggt kaffe

1 dl mjölk

¼ tsk malen kanel

1 krm malen kardemumma

½ tsk vaniljsocker

½-1 tsk farinsocker eller
strösocker, efter smak

Valfri topping

Lättvispad grädde

Lite malen kanel

En liten nypa malen kardemumma

Gör så här

- 1 Brygg kaffet som vanligt.
- 2 Häll mjölken i en liten kastrull. Tillsätt kanel, kardemumma, vaniljsocker och socker.
- 3 Värm mjölken försiktigt under omrörning tills den är ordentligt varm. Den behöver inte koka.
- 4 Vispa eller skumma gärna mjölken lätt.
- 5 Häll det nybryggda kaffet i en stor kopp och tillsätt den varma kryddmjölken.
- 6 Rör om och smaka av. Vill du ha tydligare kanelbullesmak kan du tillsätta lite extra kardemumma eller kanel.
- 7 Pudra gärna lite kanel över kaffet och servera direkt.

Lite extra fikalyx

Toppa med lättvispad grädde, lite kanel och en liten nypa kardemumma för en fylligare kopp.

Kanelbullekafe med is: Gör kryddmjölken som i receptet och låt den svalna. Kyl kaffet och blanda allt i ett stort glas med is. Rör om ordentligt före servering eftersom kryddorna gärna sjunker till botten.