



KITCHEN HACK

Schaumschlägerei

Würden Sie gerne Eindruck schinden mit einem standfesten und feinen Schaum auf dem Kaffee, der hält und hält und hält? Rezeptredaktor Patrick Legenstein verrät Ihnen, wie er den perfekten Milchschaum erzielt: «Ich verwende Magermilch zum Aufschäumen, am besten geht dies mit einem Milchschaumer. Der Schaum ist zwar weniger cremig als solcher aus Vollmilch, dafür wird er sehr standfest. Sogar, wenn Sie noch Kakaopulver darüberstäuben, hält er.»