

Maak je eigen herfstcappuccino

Niets past beter bij de knusse herfst sfeer dan de geur van warme appel en kaneel — en wat als je die klassieke combinatie nu eens samenbrengt in een heerlijke cappuccino? Deze appel-kaneelcappuccino is het perfecte herfstdrankje: kruidig, romig en met een vleugje zoetheid. Perfect voor bij een stukje warme appeltaart!



Dit heb je nodig voor
1 appel-kaneelcappuccino:

- 1 espresso
- 10 ml appelsap of siroop
- 10 ml kaneelsiroop
- 200 ml melk
- Een paar appelschijfjes
- Kaneel
- Optioneel: slagroom

1. Schenk beide siropen in een cappuccinokop.
2. Zet het kopje onder je espresso/koffieautomaat en zet een espresso (heb je een volautomaat, zet dan meteen een cappuccino in het kopje en sla stap 3 over).
3. Schuim melk op voor de cappuccino en schenk in het kopje.
4. Garneer de appelschijfjes met kaneel en garneer op het schuim (je kunt met een mes ook een gleufje maken in de schijfjes zodat ze op het randje kunnen hangen).