

Kinder-Cappuccino mit Malzkaffee-Creme und Erdbeeren



Zutaten (für 4 Personen)

Für die Creme:

- 3 EL Malzkaffeepulver
- 3 EL Zucker
- 4 EL heißes Wasser

Außerdem:

- 1 Liter kalte Milch
- Eiswürfel
- 2-3 EL Nuss-Nougatcreme
- 50 g Schokostreusel
- 50 g Krokantstreusel
- 250 g frische Erdbeeren
- 100 g süßes Popcorn



Zubereitungszeit
20 Min



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Für die Creme alle Zutaten in einer Küchenmaschine oder mit einem Handrührer 6-8 Min. cremig aufschlagen.
2. Die Innenwand der Gläser mit ein paar Pinselstrichen Nuss-Nougatcreme einstreichen. Dann die oberen Ränder der Gläser rundum mit Nuss-Nougatcreme einstreichen, anschließend mit Schoko- und Krokantstreusel bestreuen. Erdbeeren waschen. Das Grün der Erdbeeren entfernen und vierteln.
3. Kalte Milch, Eiswürfel und Erdbeerstückchen in die Gläser füllen. Die Creme darauf löffeln und mit frischen Erdbeeren und Popcorn servieren.

Variante: Kalte Milch mit Erdbeeren und Eiswürfel in Gläser geben. Als Topping Erbeermilchpulver mit Sahne steif schlagen und oben drauf geben. Frische Doughnuts dazu servieren.