



Aromatisierte Café Spezialitäten

Grundrezepte



Latte Macchiato

2 - 3 cl Monin Sirup nach Wahl
15 cl heiße, aufgeschäumte Milch
1 Espresso
Sirup und erhitze, aufgeschäumte Milch in ein Latte Macchiato-Glas geben, dann Espresso zugeben. Nicht umrühren, damit die Milch- und Kaffeeschichten sichtbar bleiben. Mit einem langen Löffel servieren.

Cappuccino

1 Espresso
1 cl Monin Sirup nach Wahl
15 cl heiße Milch + Milchschaum
Sirup und Espresso in eine Tasse geben, umrühren, heiße Milch zugeben, Milchschaum als Haube daraufsetzen.

Aromatisierter Kaffee

24 cl starker (ital.) Kaffee
1 - 2 cl Monin Sirup nach Wahl
9 cl Vollmilch
Kaffee in eine vorgewärmte Tasse geben, Sirup und Milch hinzugeben, gut umrühren. Ggf. mit Sahnehaube servieren.

Café au Lait

6 cl kalte Milch
1 frisch gebrühter Kaffee
1-2 cl Monin Sirup nach Wahl
Sirup in eine vorgewärmte Tasse geben, aufgeschäumte Milch hinzugeben und erst zum Schluss den Kaffee einfüllen. Milch und Kaffee zu gleichen Teilen verwenden!



Milch-Shake

6 cl Monin Sirup nach Wahl
9 cl Milch
2 Kugeln Vanille Eiscreme
Zutaten im Elektromixer gut mixen, bis der Shake sämig ist. In ein Longdrinkglas füllen. Ideal für Milk-Shakes sind auch Frucht-Sirupe mit wenig natürlicher Säure z.B. Erdbeere, Cassis, Kirsche, Banane, Cranberry ...

Frozen Latte

1 kalter Espresso
3 cl Monin Sirup nach Wahl
24 cl kalte Milch
Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein mit Crushed Ice gefülltes Glas geben. Sahnehaube. Mit dickem Strohhalm servieren.

Latte Macchiato.....Doppelt so Lecker

Choco Monde

[1 cl Monin Sirup Weiße Schokolade](#)

[1 cl Monin Sirup Mandel](#)

15 cl heiße, aufgeschäumte Milch

1 Espresso

Café Milano

[2 cl Monin Sirup Vanille](#)

[1 cl Monin Sirup Haselnuss](#)

15 cl heiße, aufgeschäumte Milch

1 Espresso

Auch eisgekühlt ein Genuss.....



Frozen French Vanilla

[2 cl Monin Sirup Vanille](#)

[2 cl Monin Sirup Caramel](#)

5 cl Milch

1 kalter Espresso

geschlagene Sahne

Zutaten mit Eiswürfeln im Elektromixer mixen, in ein Cocktailglas geben,

Toffee Freeze

[3,5 cl Monin Sirup Praliné-Nuss](#)

10 cl Milch

1 kalter Espresso

geschlagene Sahne

Zutaten mit Eiswürfeln im Elektromixer mixen, in ein Cocktailglas geben. Sahnehaube mit Monin Sauce Caramel garnieren.

Nuts Latte Frappé

[2 cl Monin Sirup Haselnuss](#)

9 cl Milch

3 cl Espresso

Sahne

Monin Sauce Dunkle Schokolade

Sirup, Milch und Espresso in ein mit Eiswürfeln gefülltes Longdrinkglas geben, umrühren. Sahnehaube daraufsetzen, mit Schokoladensoße garnieren.

Frozen Creme Fantasy

[2 cl Monin Sirup Zimt](#)

1 cl Monin Sirup Crème Brûlée

1 Espresso

2 Cookies

10 cl Milch

Coffee to go ...

Schnelle Rezepte mit wenigen Zutaten ..



Cara Frappé

[3 cl Monin Sirup Caramel](#)

10 cl kalte Milch

1 Espresso

Zutaten in einen Becher oder ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben, umrühren.

Frozen Praliné-Nuss Latte

[5 cl Monin Sirup Praliné-Nuss](#)

10 cl kalte Milch

1 Espresso

Zutaten mit Eiswürfeln im Elektromixer mixen, bis der Drink sämig ist. In einen Becher oder ein Glas

Monin Mocha

[3 cl Monin Sauce Dunkle Schokolade](#)

1 Espresso

15 cl Milch

Sauce in einen Becher oder ein hitzefestes Glas geben, aufgeschäumte/erhitze Milch zugeben, Espresso hineingeben. Mit Rührstick oder Löffel servieren.

Amaretto con Panna

[1 cl Monin Sirup Amaretto](#)

1 Espresso

Sahne

Espresso und Sirup in einen kleinen Becher oder eine Espressotasse geben, Sahnehaube.

Amaretto con Panna

[2 cl Monin Sirup Chocolat](#)

1 doppelter Espresso

Espresso und Sirup in einen kleinen Becher oder eine Espressotasse geben, umrühren.

Columbia Caramel

[2 cl Monin Sirup Caramel Light](#)

15 cl starker. Kaffee

Zutaten in einen Becher / Tasse geben, umrühren.



Cappuccino

mit Monin Sirup und dekorativer Haube ...

Golden Cappuccino

1 Espresso
[1,5 cl Monin Sirup Weiße Schokolade](#)
[1,5 cl Monin Sirup Haselnuss](#)
15 cl heiße Milch + Milchschaum

Choco-Mandel Cappuccino

1 Espresso
[1 cl Monin Sirup Schokolade](#)
[2 cl Monin Sirup Mandel](#)
15 cl heiße Milch + Milchschaum

Zimt-Cappuccino

1 Espresso
[1,5 cl Monin Sirup Zimt](#)
[2 cl Monin Sirup Caramel](#)
15 cl heiße Milch + Milchschaum



Frozen Cappuccino Dream

6 cl Monin nach Wahl
18 cl Milch
1 Kugel Vanille-Eiscreme
Sahnehaube
Zutaten im Elektromixer mixen, bis der Drink sämig ist. In ein Glas geben, Sahnehaube.

Frozen Chocolata Cappuccino

[2,5 cl Monin Sirup Schokolade](#)
[1,5 cl Monin Sirup Mandel](#)
2 cl Milch
1 Espresso
Eiswürfel
Sahnehaube
Zutaten im Elektromixer mixen, bis der Drink sämig ist. In ein Glas geben, Sahnehaube daraufsetzen, mit Kakaopulver garnieren.

Milch & Kakao

Nicht nur für Kinder....

Monin Hot Chocolate

[3 cl Monin Sirup Chocolat](#)

15 cl Milch

Sirup und Milch zusammen erhitzen/aufschäumen, in ein hitzefestes Glas geben. ggf. Sahnehaube.

Nuss Cacao

[1,5 cl Monin Sirup Macadamia Nuss](#)

[1,5 cl Monin Sauce Dunkle Schokolade](#)

15 cl heiÙe, aufgeschäumte Milch

Sirup und Sauce in ein Glas geben, umrühren. Aufgeschäumte Milch zugeben.

Schwarzwälder Kakao

2 cl Monin Sirup Kirsche

[1 cl Monin Sirup Vanille](#)

15 cl heiÙer Kakao

Sirup und Kakao zusammen erhitzen/aufschäumen, in ein hitzefestes Glas geben. Sahnehaube.

Double Chocolate Mint

2 cl Monin Sirup Chocolat-Mint

16 cl heiÙer Kakao

Sirup und Kakao zusammen erhitzen/aufschäumen, in ein hitzefestes Glas geben. Sahnehaube.

Monin Caramel Kakao Light

[2 cl Monin Sirup Caramel Light](#)

18 cl Milch

2 Teel. Kakaopulver

Sirup und Milch zusammen erhitzen/aufschäumen, in ein hitzefestes Glas geben.

Belgium Choco

[3 cl Monin Sirup Mandel](#)

12 cl Kakao

6 cl Milch

Zutaten zusammen erhitzen/aufschäumen, in ein hitzefestes Glas geben. Sahnehaube.

Five pm

[2 cl Monin Sirup Vanille](#)

[1,5 cl Monin Sirup WeiÙe Schokolade](#)

18 cl heiÙe, aufgeschäumte Milch

Sirup in ein hitzefestes Glas geben, erhitze/aufgeschäumte Milch zugeben.



Milkshakes, Smoothies ...

Gesund und lecker. Nicht nur im Sommer!

Caramilk

[4 cl Monin Sirup Caramel](#)

6 cl Milch

geschlagene Sahne

Zutaten mit Eiswürfeln im Elektromixer mixen.

In ein Cocktailglas geben. Sahnehaube mit

Monin Sauce Caramel garnieren.

Chocolate Milkshake

[4 cl Monin Sirup Schokolade](#)

8 cl Milch

1 Kugel Vanille-Eiscreme

Zutaten mit Eiswürfeln im Elektromixer mixen.

In ein Cocktailglas geben. Schokoraspeel.



Gourmet Cookie Smoothie

[1 cl Monin Sirup Caramel](#)

12 cl Milch

1 Kugel Vanille Eiscreme

1 Cookie

Zutaten mit Eiswürfeln im Elektromixer mixen.

In ein Cocktailglas geben. Schokoraspeel.

Toffee Creme Smoothie

2 cl Monin Sirup Crème Brûlée

[2 cl Monin Sirup Praliné-Nuss](#)

1 Kugel Vanille Eiscreme

10 cl Milch

Zutaten mit Eiswürfeln im Elektromixer mixen.

In ein Cocktailglas geben. Sahnehaube.

Choco Gourmet Shake

[3 cl Monin Sirup](#)

[Schokolade](#)

2 cl Bananensaft

12 cl Milch

Zutaten mit Eiswürfeln im

Rührglas umrühren, in ein

Cocktailglas geben.

Melting Banana Milk

3 cl Monin Sirup Banane

[0,5 cl Monin Sirup Weiße Schokolade](#)

15 cl Milch

Zutaten mit Eiswürfeln im Rührglas umrühren,

in ein Cocktailglas geben.

Coco Gourmet Smoothie

[3 cl Monin Sauce Weiße Schokolade](#)

[1 cl Monin Sirup Cocos](#)

1 Kugel Vanille-Eiscreme

6 cl Milch

Zutaten mit Eiswürfeln im Elektromixer mixen,

in ein Longdrink- oder Cocktailglas füllen.

Monin Light - ohne Zucker

süßt und aromatisiert Ihren Kaffee zuckerfrei. Ideal auch zum Verfeinern von Desserts, z.B. Obstsalat, Joghurt ... Mit Monin Light aromatisiert hat eine kleine Tasse Kaffee nur 6 Kalorien. Ein Teelöffel Zucker (5 g) hat mit 20 kcal mehr als das Dreifache. Eine echte Alternative also für Kaloriensparer und Diabetiker. Da Kaffee keine Kalorien hat, können Sie mit Monin Light bei Verwendung fettreduzierter Milch und Milchschaums kalorienarme

Köstlichkeiten zaubern.

Ersetzen Sie Monin Sirup

in allen Rezepten

1:1 durch Monin Light.

Vanille Cappuccino Light

4,5 cl [Monin Light Vanille](#)

12 cl fettarme Milch

1 Espresso (ca. 4 cl)

Sirup und Espresso in eine Tasse geben,

umrühren, heiße Milch zugeben,

Milchschaum

als Haube daraufsetzen.

Kakao Hawai Light

3 cl [Monin Light Caramel](#)

24 cl fettarmes Kakaotrunk

Kakaotrunk erhitzen, Monin Light in eine

Tasse geben, Kakao zugeben,

umrühren. Garnitur:

Haube aus Milchschaum oder ggf.

kalorienreduzierter

Caramel Steamer Light

4,5 cl [Monin Light Caramel](#)

18 cl fettarme Milch

Zutaten zusammen

erhitzen/aufschäumen und

in ein hitzefestes Glas geben.



Iced Caramel Latte Light

2 cl [Monin Light Caramel](#)

12 cl fettarme kalte Milch

1 Espresso (ca. 4 cl)

Monin Light in ein Glas geben, mit Eiswürfeln

auffüllen. Fettarme Milch zugeben, den

abgekühlten Espresso in das Glas geben.

Constellation

3 cl [Monin Light Vanille](#)

6 cl frisch gepresster Orangensaft

12 cl Sodawasser

Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Longdrinkglas

geben, umrühren, servieren.

Americano Mix Light

1,5 cl [Monin Light Vanille](#)

1,5 cl [Monin Light Caramel](#)

15 cl ital. Kaffee oder starker Filterkaffee

Zutaten in eine Tasse oder einen Kaffeebecher

geben, umrühren, servieren.

Monin Gourmet Saucen

schmecken köstlich im Kaffee, sind ideal zum Dekorieren der Milch- oder Sahnehaube und zum Garnieren von Desserts. Einfaches Handling und genaue Dosierung durch die handliche 500 ml Quetschflasche...

Gourmet Caramel Latte

3 cl Monin Sauce Caramel
15 cl heiße, aufgeschäumte Milch
1 Espresso (ca. 4 cl)

Sirup und erhitze, aufgeschäumte Milch in ein hitzefestes Glas geben, Espresso zugeben.

Chocolate Strawberry Smoothie

1,5 cl Monin Sauce Dunkle Schokolade
1 Kugel Vanille-Eiscreme
4 - 5 Erdbeeren
8 cl kalte Milch
Zutaten mit Eiswürfeln im Elektromixer mixen, bis der Drink sämig ist. Im Cocktailglas servieren.

Gourmet Caramel Cinnamon

3 cl Monin Sauce Caramel
2 cl Monin Sirup Zimt
18 cl heiße, aufgeschäumte Milch
1 Espresso (ca. 4 cl)
Zubereitung wie Gourmet Caramel Latte.

Nuss Caramel Latte

1,5 cl Monin Sauce Caramel
1,5 cl Monin Sirup Haselnuss
12 cl heiße, aufgeschäumte Milch
1 doppelter Espresso (ca. 8 cl)
Zubereitung wie Gourmet Caramel Latte.

Choco Nut

1,5 cl Monin Sauce Dunkle Schokolade
1,5 cl Monin Sirup Cocos
10 cl heiße, aufgeschäumte Milch
Sirup und Kakao zusammen erhitzen/aufschäumen, in ein hitzefestes Glas geben. Sahnehaube.



[Monin Sauce Caramel 500 ml](#)

[Monin Sauce Dunkle Schokolade 500 ml](#)

[Monin Sauce Weiße Schokolade 500 ml](#)

Cocktails mit Café

und heie Muntermacher mit Alkohol.

Servieren Sie Café-Cocktails als After-Dinner-Drink als perfekten Abschluss einer Menüfolge. Oder heie Kaffee-Spezialitäten mit einem Schuss Alkohol ...

Café & Co.

[1 cl Monin Sirup Schokolade](#)

[2,5 cl Monin Sirup Cocos](#)

3,5 cl Wodka

1 Espresso (ca. 4 cl)

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in ein Martiniglas abseihen.
Garnitur: Kakaopulver.

Almond Dessert

[2 cl Monin Sirup Mandel](#)

3,5 cl Wodka

1 Espresso (ca. 4 cl)

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in ein Martiniglas abseihen.

Tiramisu Toddy

[1,5 cl Monin Sirup Schokolade](#)

2 cl Rum

12 cl heie aufgeschäumte Milch

1 Espresso

Rum und Sirup in ein hitzefestes Glas geben, aufgeschäumte Milch und zuletzt Espresso zugeben.

Cookie in a Cup - Alexander Wimmer

2 cl Mozart

Schokoladenlikr
(weiß)

1 Cookie

[2 cl Monin Sirup](#)

[Macadamia](#)

[1 cl Monin Sirup](#)

[Vanille](#)

4 cl Sahne

6 cl Espresso

Zutaten mit
Eiswürfeln im
Shaker schütteln
und in ein
Cocktailglas
abseihen.

**Sieger-Cocktail
der Deutschen
Coffee-Cocktail
Meisterschaft
der Deutschen
Barkeeper
Union DBU.
Gemixt von
Alexander
Wimmer**



Amaretto Coffee

[2,5 cl Monin Sirup Amaretto](#)

4 cl Whiskey

1 doppelter Espresso (ca. 8 cl)

geschlagene Sahne

Zutaten in einem Gefäß zusammen erhitzen,
in ein hitzefestes Glas geben. Sahnehaube.

Cookie French Coffee

[3 cl Monin Sirup Cookie Choco](#)

3 cl heißes Wasser

4 cl Cognac oder Weinbrand

2 Espresso (ca. 8 cl)

Sahnehaube

Zutaten in einem Gefäß zusammen
erhitzen, in ein hitzefestes Glas geben.
Sahnehaube.

Michaela´s Shop-Ecke

Alte Str. 35

74532 Ilshofen

Telefon: 07904/9413184

Telefax: 07904/9413185

E-Mail: info@jura-ersatzteile-shop.de

<http://www.jura-ersatzteile-shop.de>

<http://www.kaffeeante-24.de>

Steuernummer: 84409/18584

USt.-Ident.-Nr.: DE248439855