

Newsletter unserer Mitgliederfirma Schaerer AG

Besondere Kaffeespezialitäten für die kalte Jahreszeit

Schaerers Kaffeerezepte lassen Gäste den Winterblues vergessen



Zuchwil, 09. November 2022 – Die Winterwochen stehen vor der Tür und mit ihnen nicht nur die gemütlichste Zeit des Jahres, sondern auch eine Saison voller verführerischer Düfte und Leckereien. Jetzt ist genau die richtige Zeit, um Gäste mit aromatischen, zur Jahreszeit passenden Kaffeespezialitäten zu verwöhnen. Monika Oeggerli, Kaffeeexpertin und Trainerin im Schaerer Coffee Competence Centres hat fünf besondere Rezepte ausgewählt, mit denen Gastronomen die Neugier ihrer Gäste wecken und ihnen neue Geschmackserlebnisse eröffnen können. Die saisonalen Köstlichkeiten lassen sich bequem in die Karte integrieren und mit Hilfe der Schaerer Kaffeemaschinen einfach zubereiten. So können Gastronomen nahezu endlos viele kreative Ideen umsetzen und ihren Heissgetränkeumsatz ankurbeln. Auch bei der Zubereitung der zwei veganen Kreationen «Espresso Wintermärchen» und «Pumpkin Spice Latte» unterstützen die Schaerer Kaffeemaschinen optimal: Mit der Kombination von Best Foam und Twin Milk lassen sich auch vegane Kaffeespezialitäten vollautomatisch in höchster Qualität zubereiten. Dank des Milchsystems Best Foam überzeugt die Schaumqualität Kaffeeliebhaber:innen – ganz unabhängig davon, ob der winterliche Genuss mit Kuhmilch oder einer veganen Alternative zubereitet wird. Das Schaerer Twin Milk-System erlaubt dabei die Bevorratung eines veganen Pflanzendrinks parallel zur Milch. Bei der Auswahl der gewünschten Kaffeespezialität wird automatisch die richtige Variante verwendet.

Schaerers Rezepttipps für besonderen Kaffeegenuss in der kalten Jahreszeit:

Honig-Nelken-Kaffee

Steckt man die kleinen getrockneten Blüten in eine Orange, duftet es wochenlang nach Advent. Aber auch im Kaffee sorgt das Gewürz für ein herrlich winterliches Aroma.

Zubereitung

Flüssige Schokolade, Honig und die Prise Nelken in eine Tasse geben, Café Crème darüber brühen und mit Milchschaum „zudecken“.

Zutaten

- 3 TL Schokolade flüssig
- 1 TL Honig
- 1 Prise Nelkenpulver
- 1 Café Crème
- etwas cremiger Milchschaum

Caffè Borgia

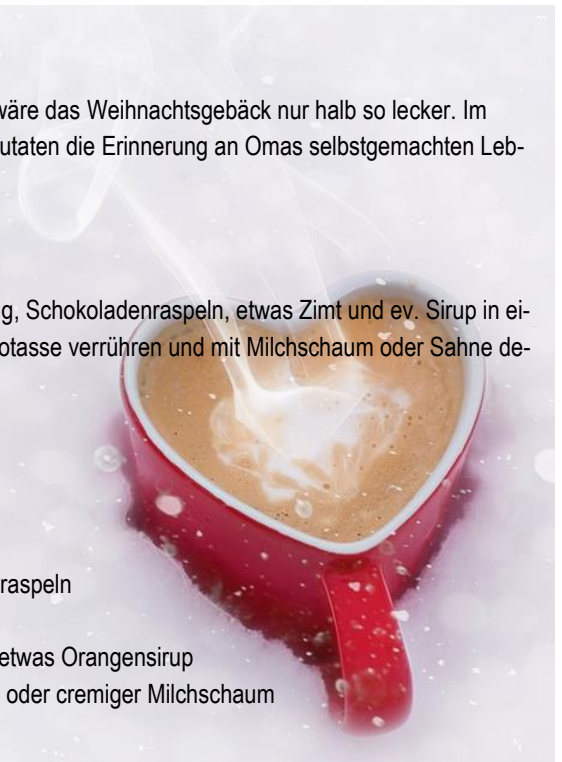
Ohne Zimt und Honig wäre das Weihnachtsgebäck nur halb so lecker. Im Kaffee wecken diese Zutaten die Erinnerung an Omas selbstgemachten Lebkuchen.

Zubereitung

Den Espresso mit Honig, Schokoladenraspeln, etwas Zimt und ev. Sirup in einer grösseren Espressotasse verrühren und mit Milchschaum oder Sahne dekorieren.

Zutaten

- 1 Espresso
- 1 TL Honig
- Schokoladenraspeln
- 1 Prise Zimt
- nach Bedarf etwas Orangensirup
- Schlagsahne oder cremiger Milchschaum



Baileys-Cappuccino

Irischer Sahnelikör und ein wenig Alkohol wärmen in Kombination mit Zimt selbst bei eisigen Temperaturen das Herz.

Zubereitung

Zucker und Baileys erwärmen, in zwei Becher geben, anschliessend zwei Espresso brühen (in zwei Tassen). Mit Zimt bestäuben und servieren.

Zutaten (für 2 Personen)

- 2 TL brauner Zucker
- 4 EL Baileys (Whiskylikör)
- 2 doppelte Espresso
- etwas Zimtpulver



Espresso Wintermärchen (vegan)

Die Kombination von Datteln und Lebkuchengewürz macht diese Kaffeespezialität zu einem perfekten Begleiter an einem kalten Wintertag.

Zubereitung

Cappuccino in eine Tasse brühen. Während der Milchausgabe das Lebkuchengewürz hinzugeben. Anschliessend den Dattelsirup darüber geben und mit Schlagsahne, Zimtpulver und Biscuit-Stückchen verzieren.

Zutaten

- 1 Cappuccino frisch gebrüht
- etwas Dattelsirup
- 1-2 TL Lebkuchengewürz
- eine Prise Zimtpulver
- ein veganes Spekulatius-Biscuit
- vegane Schlagsahne je nach «Gusto»

Pumpkin Spice Latte (vegan)

Sie läutet die kalte Jahreszeit ein: die Kürbisernte. Dabei entfaltet das Gemüse nicht nur in der Küche sein Aroma. Mindestens genauso gut harmoniert es mit Kaffee und Mandeldrink.

Zubereitung

Espresso und Mandelmilch brühen. In einen grossen vorgewärmten Krug geben und die restlichen Zutaten dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Anschliessend in zwei grossen Tassen servieren und noch etwas Milchschaum als «Topping» zugeben.

Zutaten (für 2 Personen)

- 1-2 Espresso, frisch gebrüht
- 450 ml Mandeldrink (erhitzt)
- 4 EL Kürbispüree (erwärmen)
- 1 TL Kürbisgewürz
- 1 TL Zimt
- 1 EL Agavensirup
- 1 EL natürliches Vanilleextrakt
- etwas Mandeldrink Milchschaum (warm)

