

Rezepte für  
Kaffevollautomat

**KitchenAid®**



# Legen wir los!



Deutsch



Mit unseren  
Lieblingsrezepten  
werden Ihre  
Getränke zum  
puren Genuss.



# Affogato

## Zutaten

2 frisch gebrühte  
Espressi  
1–2 Kugeln Vanilleeis  
1–2 EL Amarettolikör  
(optional)

## Zubereitung

1. 1–2 Kugeln Vanilleeis in ein Glas, eine Tasse oder eine Schüssel geben.
2. Den doppelten Espresso in Ihrer Lieblingstasse zubereiten. Dazu auf das Getränkeauswahlsymbol ☞ und dann auf „Espresso“ tippen. Anschließend auf das Symbol ☞ für doppelten Espresso tippen. Zum Brühen auf ▷ drücken.
3. Den Espresso über das Eis gießen und auf Wunsch mit Amarettolikör beträufeln.

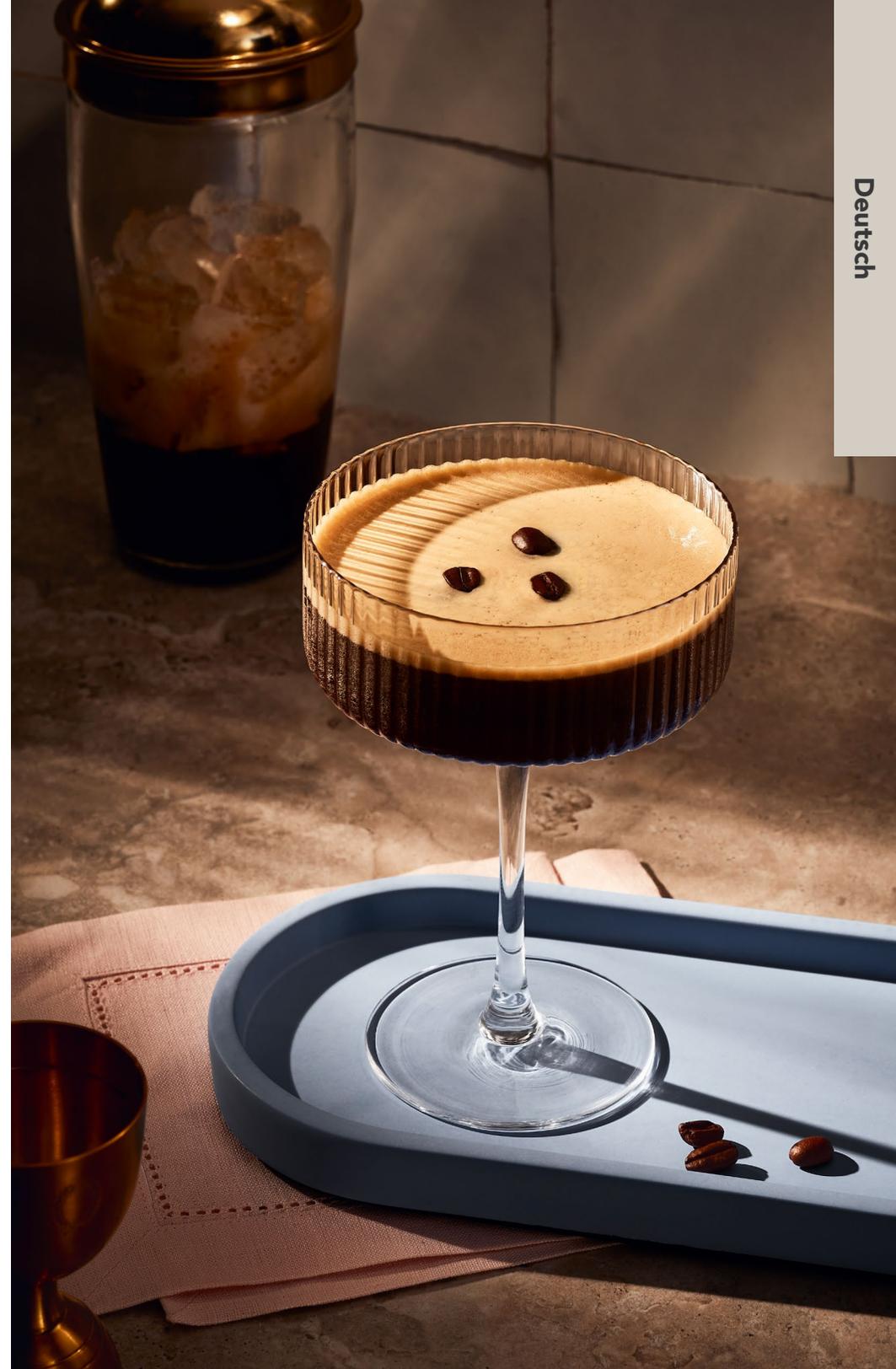
# Espresso Martini

## Zutaten

2 frisch gebrühte Espresso  
28 ml (2 EL) Kaffeelikör  
28 ml (2 EL) Wodka  
Eiswürfel  
1–3 Kaffeebohnen zum  
Garnieren

## Zubereitung

1. Auf das Getränkeauswahlsymbol ☞ tippen und „Espresso“ auswählen. Anschließend auf das Symbol ☞ für doppelten Espresso tippen. Nach Belieben können hier weitere Espresso-Einstellungen wie Körper, Stärke und Temperatur angepasst werden. Zum Brühen auf ▷ drücken.
2. Auf Start drücken, um den doppelten Espresso in einem hitzebeständigen Glas zuzubereiten. Vor dem nächsten Schritt leicht abkühlen lassen.
3. Espresso, Kaffeelikör und Wodka in einen Cocktailshaker gießen. Eis hinzugeben und gut schütteln, bis das Gemisch schaumig und kalt ist.
4. In ein Cocktailglas abseihen.
5. Das Getränk mit den Kaffeebohnen garnieren.



# Eiskaffee

## Zutaten

1 TL brauner Zucker  
2 Espresso-Shots  
Eiswürfel (nach Geschmack)  
114 ml Milch nach Wahl, kalt



## Zubereitung

1. Für den Eiskaffee wird ein großes Glas und für den Espresso eine Tasse bzw. ein hitzebeständiges Glas benötigt.
2. Den braunen Zucker in die Tasse bzw. in das hitzebeständige Glas geben.
3. Den doppelten Espresso in der Tasse bzw. dem hitzebeständigen Glas zubereiten. Dazu auf das Getränkeauswahlsymbol ☞ und dann auf „Espresso“ tippen. Anschließend auf das Symbol ☞ für doppelten Espresso tippen. Espresso-Einstellungen nach Belieben anpassen. Zum Brühen auf ▷ drücken.
4. Espresso umrühren, damit sich der braune Zucker auflöst.
5. Eiswürfel in das hohe Glas geben und mit dem gesüßten Espresso aufgießen.
6. Kalte Milch hinzugeben und umrühren.





# Espresso con panna

## Zutaten

2 EL Schlagsahne  
2 frisch gebrühte  
Espressi

## Zubereitung

1. Die Sahne aufschlagen, bis sich weiche Spitzen bilden.
2. Auf das Getränkeauswahlsymbol ☞ tippen und „Espresso“ auswählen. Anschließend auf das Symbol ☞ für doppelten Espresso tippen. Stärke, Temperatur und Menge nach Belieben anpassen. Zum Brühen auf ▷ drücken.
3. Einen Klecks Schlagsahne auf den Espresso geben.

# Mokka-Eiskaffee

## Zutaten

114 ml frisch gebrühter Kaffee  
1–2 EL Schokoladensirup plus etwas mehr zum Beträufeln  
Eiswürfel  
114 ml Milch nach Wahl, kalt  
1–2 EL Schlagsahne (optional)

## Zubereitung

1. Kaffee zubereiten. Dazu auf das Getränkeauswahlsymbol ☞ tippen und „Kaffee“ auswählen. Anschließend auf das Symbol ☞ für Anpassungen tippen, um die gewünschte Menge einzustellen. Zum Brühen auf ▷ drücken.
2. Schokoladensauce in ein leeres Einmachglas oder ein beliebiges großes Glas träufeln.
3. Die Eiswürfel in das Glas geben. Den Kaffee über die Eiswürfel gießen.
4. Eiskaffee mit einer beliebigen Milchsorte aufgießen.
5. Rühren, bis die Schokoladensauce untergemischt ist.
6. Mit Schlagsahne und Schokoladensauce garnieren.





# Red Eye Coffee

---

## Zutaten

1 oder 2 frisch gebrühte  
Espressi  
Frisch gebrühter Kaffee

## Zubereitung

1. Zunächst den Espresso in einer beliebigen großen Kaffeetasse zubereiten. Dazu auf das Getränkeauswahlsymbol ☞ tippen und „Espresso“ auswählen. Auf das Symbol ☞ tippen, wenn ein doppelter Espresso gewünscht ist. Zum Brühen auf ▷ drücken.
2. Danach den Kaffee in derselben Kaffeetasse zubereiten. Dazu auf das Getränkeauswahlsymbol ☞ tippen und „Kaffee“ auswählen. Anschließend auf das Symbol ☞ für Anpassungen tippen, um die gewünschte Menge einzustellen. Zum Brühen auf ▷ drücken.

# Espresso Tonic

## Zutaten

2 frisch gebrühte Espresso  
150 ml Tonic Water  
Eiswürfel  
1 Limette



## Zubereitung

1. Doppelten Espresso zubereiten. Dazu auf das Getränkeauswahlsymbol ☞ und dann auf „Espresso“ tippen. Anschließend auf das Symbol ☞ für doppelten Espresso tippen. Zum Brühen auf ▷ drücken. Espresso abkühlen lassen.
2. Eiswürfel in ein hohes Glas geben.
3. Den Saft von 1 Limette auspressen und auf die Eiswürfel geben.
4. Zunächst das Tonic Water und dann den abgekühlten Espresso hinzugeben.
5. Vorsichtig verrühren.



# Espresso Freddo

---

## Zutaten

2 frisch gebrühte Espresso  
Eiswürfel  
Süßungsmittel nach Wahl  
(nach Geschmack)

## Zubereitung

1. Auf das Getränkeauswahlsymbol ☞ tippen und „Espresso“ auswählen. Anschließend auf das Symbol ☞ für doppelten Espresso tippen. Zum Brühen auf ▷ drücken.
2. Ein paar Eiswürfel in einen Cocktailshaker oder einen Behälter mit Deckel geben. Den Espresso über die Eiswürfel gießen und den Shaker mit dem Deckel verschließen.
3. Kräftig schütteln, bis der Espresso schaumig ist.
4. In ein Glas mit weiteren Eiswürfeln füllen.
5. Nach Belieben Süßungsmittel hinzugeben.





# Irish Coffee

---

## Zutaten

1 Tasse (236 ml) frisch  
gebrühter Kaffee  
1 EL brauner Zucker  
3 EL irischer Whiskey  
Schlagsahne nach  
Geschmack

## Zubereitung

1. Den braunen Zucker in ein großes hitzebeständiges Glas oder eine Tasse füllen.
2. Auf das Getränkeauswahlsymbol ☞ tippen und „Kaffee“ auswählen. Anschließend auf das Symbol ☞ für Anpassungen tippen, um die gewünschte Menge einzustellen. Zum Brühen auf ▷ drücken.
3. Kaffee im vorbereiteten Glas bzw. der Tasse zubereiten. Den braunen Zucker einrühren.
4. Den irischen Whiskey einrühren.
5. Mit Schlagsahne garnieren.

# Espresso Noisette

---

## Zutaten

1 oder 2 frisch gebrühte  
Espressi  
1–2 Tropfen Milch

## Zubereitung

1. Auf das Getränkeauswahlssymbol ☞ tippen und „Espresso“ auswählen. Anschließend auf das Symbol ☞ für doppelten Espresso tippen, wenn ein doppelter Espresso gewünscht ist. Zum Brühen auf ▷ drücken.
2. Den Espresso mit ein paar Tropfen Milch beträufeln.



