

---

# Café Bombon Espresso

## Spanische Kaffee Spezialität selber machen

von Lila Kuchen | Fudii.online



© Bild & Rezeptidee von Lila Kuchen - Fudii.online

**Vorbereitung:** 10 Min. | **Gesamt:** 10 Min.

### Zutaten:

200 ml Schlagsahne  
1 EL Puderzucker  
0.25 TL Vanille (Bourbon Vanille)  
3 EL gezuckerte Kondensmilch  
Espresso mittlerer Stärke  
Mixer zum Aufschlagen

### Zubereitung:

Für den **Bombon Café** die Schlagsahne, Puderzucker und Vanille in einer Schüssel cremig aufschlagen.

Gezuckerte Kondensmilch in ein Kaffeeglas füllen (je nach Geschmack - desto mehr, desto süßer).

Espresso mit einer Kaffeemaschine zubereiten und langsam über die gezuckerte Kondensmilch laufen lassen. Dabei sollte sich der Kaffee nicht mit der Kondensmilch mischen (siehe Video).

Zuletzt noch mit der Schlagsahne toppen und genießen.

**Cafe Bombon Rezept** - das spanische Heißgetränk.